



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Masala chicken med grönt äpple

Masala chicken

Kycklingfilé 300 g
 Gul lök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Garam masala 1 förp
 Krossade tomater 1 förp
 Coconut cream 1 förp
 Grönt äpple 1 st
 Babyspenat 65 g
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Vatten ½ dl

Till servering

Basmatiris 125 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skär kycklingfilé i mindre bitar. Klyfta gul lök.
3. **Masala chicken:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och bryn kycklingen runt om ca 3 min. Tillsätt lök och stek ytterligare ca 2 min. Krydda med pressad vitlök, garam masala och salt.
4. Tillsätt krossade tomater, coconut cream, vatten och socker till grytan. Sjud ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Smaka av med lite salt.
5. Grovriv grönt äpple. Vänd ner äpple och babyspenat i grytan.
6. Servera masala chicken med basmatiris.