



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Masala chicken med coconut cream och babyspenat

Masala chicken

Gul lök 1 st
Röd paprika 1 st
Kycklinglårfile 300 g
Vitlök 1 klyfta
Garam masala 1 förp
Krossade tomater 1 förp
Coconut cream 1 förp
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Socker 1 tsk

Till servering

Basmatiris 125 g
Babyspenat 30 g

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