



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Butter chicken med basmatiris, kachumbar och koriander

### Butter chicken

Gul lök 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Ingefära 1 bit  
 Kycklingfilé 300 g  
 Butter chicken paste 1 förp  
 Vispgrädde ½ dl  
 Krossade tomater 1 förp  
 🏠 Smör  
 🏠 Vatten ½ dl  
 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning  
 🏠 Socker ½ tsk  
 🏠 Salt 1 krm

### Kachumbar - granatäppelsallad

Granatäpple 1 st  
 Gurka 1 st  
 Tomat 1 st  
 Rödlök 1 st  
 Koriander 10 g  
 Lime 1 st  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt 1 krm

### Till servering

Basmatiris 125 g  
 Koriander 10 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Butter chicken:** Klyfta gul lök. Skala och finhacka vitlök och ingefära. Skär kyckling i mindre bitar.
3. Hetta upp smör i en stekgryta. Fräs kyckling, gul lök, vitlök och ingefära ca 3 min. Krydda med salt. Tillsätt butter chicken paste och blanda runt. Blanda ner krossade tomater, vatten, vispgrädde, smulad kycklingbuljong och socker. Låt sjuda ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka eventuellt av med mer salt.
4. **Kachumbar:** Halvera och banka ut (med en träslev på baksidan av granatäpplet) kärnorna från granatäpplet ner i en skål. Tärna gurka och tomat. Finhacka rödlök och koriander. Lägg allt i skålen. Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Blanda ner i salladsskålen tillsammans med olivolja och salt.
5. Servera butter chicken med basmatiris och kachumbar. Toppa med lite extra färsk koriander.