



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken tikka masala med raita, mynta och rostad mandel

Raita

Gurka 1 st
Rödlök ½ st
Mynta 10 g
Matyoghurt 1 dl
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin 1 tsk
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Salt 2 krm

Tikka masalagryta

Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Rödlök ½ st
Kycklinglårfile 300 g
Grön paprika 1 st
Tikka masala 1 burk
Coconut cream 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Basmatiris 125 g
Mandelspån 10 g
Mynta 10 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta mandel i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över på ett fat.
3. **Raita:** Skär gurka i små tärningar. Finhacka rödlök och mynta. Lägg i en skål och blanda med matyoghurt, pressad vitlök, spiskummin, flytande honung och salt.
4. **Förberedelse:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Strimla rödlök och skär grön paprika i mindre bitar. Skär kycklinglårfile i ca 4 bitar per file.
5. **Tikka masalagryta:** Hetta upp neutral olja i en stekgryta. Stek kycklingen ca 3 min. Krydda med salt. Tillsätt lök, vitlök och ingefära. Låt steka ytterligare ca 2 min. Tillsätt tikka masala paste och blanda runt ordentligt. Blanda ner vatten, smulad kycklingbuljong och coconut cream. Låt sjuda ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Blanda ner grön paprika och sjud ytterligare ca 1 min. Smaka av med salt.
6. **Till servering:** Grovhacka resten av myntan. Servera chicken tikka masala med basmatiris och raita. Toppa med rostad mandel och mynta.