



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Butter chicken med basmatiris, gurksallad och koriander

Till servering

Basmatiris 125 g

Butter chicken

Rödlök ½ st
 Vitlök 2 klyftor
 Koriander 10 g
 Kycklinginnerfilé 280 g
 Malen ingefära 1 påse
 Butter chicken paste 1 förp
 Tomatpuré 1 förp
 Coconut cream 1 förp
 Kycklingbuljong ½ påse
 🏠 Smör
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Vatten 1 ½ dl
 🏠 Socker 1 tsk

Gurksallad

Gurka 1 st
 Rödlök ½ st
 Koriander 10 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
 🏠 Salt 1 krm

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse butter chicken:** Klyfta rödlök. Skala och finhacka vitlök. Grovhacka koriander. Skär kycklinginnerfilé i mindre bitar.
3. **Butter chicken:** Hetta upp smör i en stekgryta. Fräs kyckling, rödlök och vitlök ca 3 min. Krydda med salt och malen ingefära. Tillsätt butter chicken paste och blanda runt. Blanda ner tomatpuré, vatten, coconut cream, kycklingbuljong och socker. Låt sjuda ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka eventuellt av med mer salt. Blanda ner koriander och en klick extra smör i grytan precis innan servering.
4. **Gurksallad:** Tärna gurka. Finhacka rödlök och koriander. Lägg allt i en skål och blanda med olivolja, vitvinsvinäger och salt.
5. Servera butter chicken med basmatiris och gurksallad.