



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken tikka masala med basmatiris

Tikka masala

Bananschalottenlök 1 st
 Grön paprika 1 st
 Minutbitar 300 g
 Tikka masala 1 burk
 Vitlök 1 klyfta
 Tomatpuré ½ msk
 Kycklingbuljong ½ påse
 Matyoghurt 1 dl
 🏠 Olivolja
 🏠 Vetemjöl 1 tsk
 🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
 🏠 Mjök 1 ½ dl
 🏠 Socker ½ tsk

Tillbehör

Basmatiris 125 g
 Morot 2 st
 Matyoghurt 1 dl

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tikka masala:** Klyfta bananschalottenlök och grön paprika. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och bryn kycklingen och grönsakerna ca 3 min.
3. Blanda ner tikka masala och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min.
4. Pudra över vetemjöl. Tillsätt vitvinsvinäger. Blanda ner mjök, tomatpuré, socker och kycklingbuljong. Sjud under lock ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Ta grytan från värmen och rör ner matyoghurt.
5. **Tillbehör:** Skala och dela morot i stavar. Lägg upp resten av matyoghurten i en skål.
6. Servera tikka masala med nykokt basmatiris, morotsstavar och en klick matyoghurt.