



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken korma med Bjärekycckling, rostad mandel, picklad gurka och basmatiris

Chicken korma

Gul lök 1 st
Kycklingfilé 400 g
Kormasås 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Vispgrädde ½ dl
Chili flakes

🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 1½ dl
🏠 Salt

Picklad gurka

Gurka 1 st
🏠 Socker 2 msk
🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk
🏠 Vatten 3 msk

Till servering

Basmatiris 135 g
Mandelspån 25 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Strimla gul lök. Dela kycklingfilé i mindre bitar.
3. **Chicken korma:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs kyckling ca 4 min. Tillsätt gul lök och fräs ytterligare ca 3 min. Blanda ner kormasås och pressad vitlök under omrörning. Rör ner vispgrädde och vatten. Koka upp och sjud ca 5 min, smaka av med lite salt och chili flakes (efter egen smak).
4. **Picklad gurka:** Blanda socker, ättika och vatten i en skål. Rör tills sockret löst sig. Skär gurka i mindre bitar och blanda ner i lagen.
5. Hetta upp en torr stekpanna och rosta mandelspån.
6. Servera chicken korma med nykokt ris och picklad gurka. Toppa med mandelspån.