



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Indisk kycklinggryta med heta kryddor, curryris och koriander

Curryris

- Gul lök ½ st
- Basmatiris 135 g
- Curry 1 tsk
- Kycklingbuljong ½ påse
- 🏠 Smör ½ msk
- 🏠 Vatten 2 ½ dl

Kycklinggryta

- Kycklingfilé 300 g
- Röd paprika 1 st
- Gul lök ½ st
- Selleristjälk 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Vispgrädde ½ dl
- Tomatpuré ½ förp
- Garam masala ½ förp
- Malen ingefära ½ påse
- Chili flakes
- 🏠 Smör
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Vetemjöl 1 tsk
- 🏠 Socker 1 tsk
- 🏠 Vatten 1 ½ dl

Topping

- Koriander 20 g

- 1. Förberedelser:** Halvera kycklingfilé. Tärna röd paprika smått. Grovhacka all gul lök. Skiva selleristjälk.
- 2. Curryris:** Hetta upp smör i en kastrull. Fräs lök ca 2 min. Tillsätt basmatiris och curry. Häll i vatten och kycklingbuljong. Koka basmatiris enligt tidsangivelsen på förpackningen.
- 3. Kycklinggryta:** Hetta upp rikligt med smör i en stekgryta och bryn kyckling med salt och lite nymald svartpeppar runtom till de fått lite färg. Lägg upp på ett fat.
- 4.** Hetta upp mer smör i den använda grytan och fräs paprika, lök och pressad vitlök ca 4 min, tills det mjuknat. Pudra över vetemjöl. Tillsätt vispgrädde, tomatpuré, garam masala, malen ingefära, chili flakes (efter egen smak), socker och vatten. Låt puttra ca 2 min.
- 5.** Lägg ner kycklingen i grytan och låt allt puttra ca 12 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Rör ner selleri i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6.** Grovhacka koriander. Servera kycklinggryta med curryris. Toppa med koriander.