



Bilde kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Butter chicken med korianderris, mangochutney og ovnsbakte grønnsaker

Korianderris

125 g basmatiris

½ bunt koriander

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk rødløk

1 stk kinesisk hvitløk

1 stk rød paprika

½ stk sitron

🏠 3 ss olje

Butter chicken

400 g skivet kyllingfilet

½ pakke kryddersmør

1 ss tomatpuré

1 glass butter chicken-paste

150 g crème fraîche

½ bunt koriander

🏠 1 dl vann

Tilbehør

½ stk sitron

1 glass mangochutney

🏠 salt

🏠 pepper

1 Sett en ildfast form inn i stekeovnen, og varm opp ovnen til 240 grader varmluft.

2 **Korianderris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Riv korianderbladene av stilkene, og finhakk bladene og stilkene hver for seg. Ha stilkene i kjelen sammen med risen. Bladene skal du bruke senere.

3 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell rødløken og hvitløken. Kutt rødløken og paprikaen i grove biter, og del hvitløken i fire. Skyll sitronen godt, og riv sitronskallet (kun det gule) på den fine siden av et rivjern. Bland 1 ss olje, hvitløken, sitronskallet, litt salt og pepper med grønnsakene. Ta formen ut av ovnen, og ha i 2 ss olje. Ha grønnsakene i den ildfaste formen, og stek dem i ovnen i 8–10 minutter.

4 **Butter chicken:** Skjær kyllingen i biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kryddersmøret. Stek kyllingen i et par minutter på hver side, til den er gyllen. Ha i tomatpuréen og fres den sammen med kyllingen i 3–4 minutter. Tilsett ønsket mengde av butter chicken-pasten. Ha i crème fraîche og 1 dl vann, og la alt småkoke i omtrent 10 minutter. Rør inn korianderbladene rett før servering.

5 **Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server sitronbåtene og mangochutneyen til retten.



TIPS! Server retten med litt yoghurt. Smak til yoghurten med finhakket løk, hvitløk, agurk og tomat.