



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling tikka masala med kachumbersalat og hvitløksnan

Basmatris

125 g basmatiris

Kylling tikka masala

350 g utbenet kyllinglår u/skinn

75 g yoghurt

½ glass tikka masala-paste

1 ss tomatpuré

½ stk rødløk

1½ dl kremfløte

Kachumbersalat

½ stk rødløk

1 stk tomat

1 stk agurk

½ stk rød chili

½-1 bunt koriander

1 stk lime

Hvitløksnan

1 stk hvitløksfedd

1 stk nanbrød

🏠 1 ts smør

Tilbehør

75 g raita

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 sukker

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3 **Kylling tikka masala:** Skjær kyllingen i biter. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Ha kyllingen, yoghurten, tikka masala-pasten og 1 ss av tomatpuréen i en brødpose. Sørg for å blande det godt. Skrell og finhakk rødløken.

4 **Kachumbersalat:** Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Del chilien i to på langs, fjern frøene, og finhakk den. Skyll, tørk og finhakk koriander. Ha tomaten, agurken og halvparten av rødløken i en serveringsskål, og vend inn chilien, koriander og saft fra limen. Smak til med salt og pepper.

5 **Kylling tikka masala, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i et par minutter, til den er gyllen. Ha i resten av rødløken, og stek videre i et par minutter, til løken er blank. Tiltsett kremfløten, kok opp, og la det småkoke i omtrent 1 minutt. Om gryten trenger mer væske kan du tilsette mer av fløten. La gryten småkoke i omtrent 10 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.

6 **Hvitløksnan:** Skrell og finhakk hvitløken. Fordel 1 ts smør og den finhakkede hvitløken på nanbrødet, og tilbered den som anvist på pakken.

7 **Tilbehør:** Server raitaen til retten.

Tips fra kokken: Brødet kan ristes i en brødrister hvis du har det. Da trenger du ikke å sette på stekeovnen. Del et hvitløksfedd i to, og gni det over brødet når det er ferdigstekt. Det gir en god og mild hvitløkssmak.