



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chicken med spinat og blomkål, servert med basmatiris og mangochutney

Basmatiris

125 g basmatiris

Butter chicken

50 g spinat

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 stk blomkål

1 glass butter chicken-
paste

150 g lett crème fraîche

🏠 1 dl vann

🏠 ½ ss smør

Tilbehør

1 glass mangochutney

75 g raita

🏠 olje

🏠 salt

1 Basmatiris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Butter chicken, forberedelse: Kutt blomkålen i buketter. Skyll spinaten. Skjær kyllingen i biter. Behold fettete på, det smelter i pannen og gir god smak.

3 Butter chicken: Varm opp en dyp stekepanne eller en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 4–5 minutter, til den får en jevn stekeskorpe. Stek blomkålen med kyllingen de siste 3 minuttene av kyllingens steketid. Krydre med litt salt.

4 Butter chicken, fortsettelse: Vend inn butter chicken-pasten, crème fraîchen og 1 dl vann. Kok opp, og la det hele småkoke under lokk på middels varme i omtrent 5 minutter. Vend inn spinaten og ½ ss smør mot slutten av grytens koketid.

5 Tilbehør: Server mangochutneyen og raitaen til retten.

Tips fra kokken: Denne retten kan bli sterk for sarte ganer, så smak deg frem med butter chicken-pasten.