



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chicken med masalapoteter og mangochutney

Masalapoteter

350 g poteter
 ½ stk rødløk
 1 bit ingefær
 1 stk rød chili
 1 pakke garam masala
 1 glass mangochutney
 🏠 ½ ss smør

Ovnsbakte currygrønnsaker

2 stk hvitløksfedd
 1 stk rødløk
 ½ stk rød paprika
 ½ stk sitron
 1 pakke karri

Butter chicken

300 g skivet kyllingfilet
 ½ pakke kryddersmør
 ½ ss tomatpuré
 1 glass butter chicken-paste
 1½ dl kremfløte

Tilbehør

🏠 ½ stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Sett en ildfast form inn i stekeovnen, og varm opp ovnen til 220 grader varmluft. Kok opp en kjele med vann til potetene.
- 2 **Masala poteter:** Kutt potetene i grove terninger. Hvis du har tid kan du gjerne skrelle dem. Skrell rødløken og ingefæren, og finhakk rødløken, ingefæren og ønsket mengde av chilien. Kok potetene i 12–15 minutter, til de er møre.
- 3 **Ovnsbakte currygrønnsaker:** Skrell hvitløken og rødløken. Kutt rødløken og paprikaen i grove biter, og grovhakk hvitløken. Skyll sitronen godt, og riv sitronskallet (kun det gule) på den fine siden av et rivjern. Ta formen ut av ovnen, og ha hvitløken, rødløken og paprikaen i formen. Vend inn sitronskallet, karrien, litt olje og litt salt og pepper i grønnsakene. Stek det hele i ovnen i 12–15 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 med kyllingen i 3–4 minutter. Tilsett butter chicken-pasten. Ha i fløten, og la alt småkoke i omtrent 10 minutter.
- 5 **Masalapoteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og ha dem over på en tallerken. Varm opp igjen kjelen til middels varme, tilsett ½ ss smør og stek rødløken, ingefæren og chilien i 2 minutter. Tilsett potetene, garam masala-krydderet og mangochutneyen, vend det godt sammen og stek det under omrøring i 5 minutter til. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server sitronbåtene til retten.

Tips fra kokken: Mariner gjerne kyllingen i yoghurt naturell for et enda mørere resultat.