



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk tikka masala kylling med basmatiris og kachumbersalat, servert med raita

Basmatiris

125 g basmatiris

Kachumbersalat

½ stk rødløk

1 stk tomat

½ stk agurk

½ bunt koriander

½ stk lime

1 pakke garam masala

🏠 ½ ts sukker

Tikka masala kylling

350 g kyllinglårfilet

½ stk rødløk

1 glass tikka masala-paste

150 g crème fraîche

🏠 1 dl vann

Raita

75 g raita

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Kachumbersalat:** Skrell og grovhakk rødløken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Bland sammen løken, saften fra limen og ½ ts sukker i en skål. La det stå og trekke i 5 minutter, før du har i tomaten, agurken og korianderen. Smak til med garam masala-krydderet og litt salt.

3 **Tikka masala kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettene på for bedre smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den har fått en jevn stekeskorpe. Ha i resten av løken det siste minuttet av steketiden. Krydre med salt og pepper. Tilsett ønsket mengde av butter chicken-pasten og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 1 minutt. Vend inn crème fraîche, og la sausen småkoke i 2–3 minutter til. Smak til med salt og sukker.

4 Server raitaen til retten.

Tips fra kokken: Ha litt finhakket chili eller chilipulver i kachumbersalaten, hvis du liker sterk mat.