



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Utbenet lårfilet av kylling med tikka masala saus, peanøtter og indisk ris

Indisk ris

125 g basmatiris
½–1 pakke garam masala
½ bunt koriander
🏠 2½ dl vann

Tikka masala-saus

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
1 glass tikka masala-paste
150 g crème fraîche
½ bunt koriander
🏠 1 dl vann

Kylling

350 g utbenet kyllinglår u/skinn

Topping

1 stk tomat
½ stk sitron

Tilbehør

½ stk sitron
1 pakke hakkede peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Indisk ris:** Kok opp 2½ dl lettsaltet vann og garam masala krydderet i en kjele. Tilsett risen, og la den småkoke under lokk i 8–10 minutter. Skyll og grovhakk korianderen, og vend halvparten inn med risen når den er ferdig kokt.
- 2 Tikka masala-saus:** Skrell og finhakk løken. Skrell og grov riv gulrøttene på et rivjern. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og gulrøttene i omtrent 8 minutter, til gulrøttene er møre og løken er myk. Rør inn tikka masala-pasten, crème fraîche og 1 dl vann. Kok opp og kjør det hele til en jevn saus med en stavmikser. Smak til med salt og pepper. La sausen stå på lav varme frem til servering.
- 3 Kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper.
- 4 Topping:** Skyll og kutt tomaten i terninger, og ha den i en skål. Skvis over saften fra halve sitronen, og bland det godt sammen.
- 5 Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Vend inn resten av korianderen i tikka masala-sausen ved servering. Topp retten med peanøttene, tomaten, og server sitronbåtene ved siden av.