



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Indisk butter chicken 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

### Butter chicken

350 g kyllinglårfilet  
½ stk rødløk  
1 glass butter chicken-paste  
150 g crème fraîche  
1 dl vann

### Raita

75 g raita

olje  
salt  
pepper

- 1 Basmatiris:** 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 Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete 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 Raita:** Server raitaen til retten.

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