



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.