



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# Butter chicken med masalapoteter, karribakte grønnsaker og mangochutney

## Masalapoteter

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

## Karribakte grønnsaker

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

## Butter chicken

300 g skivet kyllingfilet  
 ½ pakke kryddersmør  
 ½ ss tomatpuré  
 1 glass butter chicken-paste  
 1 pakke kokestabil matfløte

## Tilbehør

½ stk sitron  
 75-150 g yoghurt naturell

🏠 salt  
 🏠 pepper  
 🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp vann i en kjele til potetene.
- 2 **Masalapoteter:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i grove terninger. Kok potetene i 12-15 minutter, til de er møre. Skrell rødløken og ingefæren og skyll chilien. Finhakk løken, ingefæren og ønsket mengde av chilien.
- 3 **Karribakte grønnsaker:** Skrell og grovhakk hvitløken og rødløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove biter. Skyll sitronen godt, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha grønnsakene over i en ildfast form. Vend inn sitronskallet, karrien, litt olje, salt og pepper, og stek det hele i ovnen i 12-15 minutter.
- 4 **Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kryddersmøret. Stek kyllingen i et par minutter, til den er gyllen. Ha i tomatpuréen, og stek videre i 3-4 minutter. Tilsett butter chicken-pasten og fløten, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter (se tips).
- 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, og vend det godt sammen. Stek videre under omrøring i 3 minutter, og smak til med salt og pepper.
- 6 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene og yoghurten til retten.

**Tips fra kokken:** Vend gjerne de ferdigbakte grønnsakene inn med kyllingen og sausen. Server mangochutneyen på siden hvis dere heller ønsker det.