



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

## Indisk ris

135 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 mandelskiver

🏠 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 grovriv 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 mandelskivene, tomaten, og server sitronbåtene ved siden av.