



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 koriander, 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 koriander i Tikka masala-sausen ved servering. Topp retten med mandelskivene, tomaten, og server sitronbåtene ved siden av.