



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk butter chicken med basmatiris og kachumbersalat, servert med krydret yoghurt

Ris

135 g basmatiris

Kachumbersalat

½ stk rødløk
1 stk tomat
½ stk agurk
1 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

Krydret yoghurt

150 g yoghurt naturell
½-1 pakke persillade

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 sukker

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Kachumbersalat:** Skrell og grovhakk hele rødløken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Bland sammen halvparten av 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 (se tips). Smak til med garam masala-krydderet og litt salt.

3 **Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettene 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 **Krydret yoghurt:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med persilladen.

Tips fra kokken: Hold gjerne igjen litt tomat, agurk og rødløk og vend det inn med yoghurten for å lage en raita.