



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Butter chicken- og kikertgryte med paprika, og agurk- og tomatsalat med peanøtter

## Ris

125 g basmatiris

## Butter chicken- og kikertgryte med paprika

1 stk rød paprika  
200 g skivet kyllingfilet  
1 pakke kikerter  
1 glass butter chicken-paste  
1 pakke kokoskrem  
🏠 2 dl vann

## Agurk- og tomatsalat med peanøtter

1 stk tomat  
½–1 stk agurk  
1 stk sjalottløk  
40 g peanøtter  
🏠 1 ss olivenolje  
🏠 ½ ss eplesider- eller hvitvinseddik

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

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

2 **Butter chicken- og kikertgryte med paprika:** Skyll, rens, og kutt paprikaen i strimler. Kutt kyllingen i strimler. Sil laken av kikerterne, og skyll dem i kaldt vann.

3 **Butter chicken- og kikertgryte med paprika, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne eller tykkbunnet kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kylling- og paprikastrimlene i omtrent 3 minutter. Tilsett kikerterne, butter chicken-pasten, kokoskremen og 2 dl vann. La det hele småkoke i 10 minutter, og smak til med salt og pepper.

4 **Agurk- og tomatsalat:** Skyll tomaten og agurken. Skrell sjalottløken. Kutt tomaten og agurken i terninger, og løken i tynne skiver. Ha grønnsakene i en skål, vend inn 1 ss olivenolje, ½ ss eddik, og krydre med salt og pepper. Dryss peanøttene over ved servering.

5 Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Bruk vannet som skal i gryten til å skylle ut restene i glasset med butter-chicken-pasten, for å få med alt.