



# Indisk butter chicken med kikerter, spinat, søtpotet og krydderis

## Krydderis

125 g basmatiris  
1 pakke tyrkisk krydder

## Butter chicken

200 g skivet kyllingfilet  
½ pakke garam masala  
1 stk søtpotet  
100 g spinat  
1 pakke kikerter  
1 stk tomat  
½–1 glass butter chicken-paste  
150 g lett crème fraîche  
2 ss olje <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
smør <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Krydderis:** Tilbered risen som anvist på pakken, men ha det tyrkiske krydderet i kokevannet.
- 2. Butter chicken:** Skjær kyllingen i biter. Bland kyllingen, 2 ss olje og ønsket mengde av garam masala-krydderet sammen i en brødpose, og la kyllingen marinere i minimum 5 minutter. Skrell og kutt søtpoteten i store terninger. Skyll spinaten. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Kutt tomaten i terninger.
- 3. Butter chicken, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til høy varme, og ha i litt smør. Stek kyllingen og søtpoteten i 2–3 minutter. Tilsett ønsket mengde av butter chicken-pasten. Ha i crème fraîche, 1 dl vann og kikertene, og gi det hele et oppkok. La gryten småkoke i omtrent 10 minutter. Vend inn spinaten og tomaten rett før servering. Smak til med salt og pepper.
- 4. Nyt måltidet!**



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## TIPS!

Om du ikke ønsker å blande grønnsakene inn i gryten, kan de enten stekes og blandes inn med risen, eller serveres ved siden av. Butter chicken-pasten kan være litt sterk, tilpass mengden til din familie.