

Oppskrift

## Indisk butter chicken med Livèchekylling



1

Finriv ingefær og hvitløk og bland sammen med masala og yoghurt til en marinade. Vend kyllingstrimlene i marinaden og sett i kjøleskap over natten.

**2**

Finhakk løk og fres i klaret smør til mykt, 5-7 minutter. Tilsett hvitløk, ingefær og tomatpuré og fres i 30 sekunder. Ha i hakkede tomater og krydder, og la småkoke under omrøring i ca. 5 minutter. Kjør sausen helt jevn med en stavmikser.

**3**

Ha kylling og tomatsaus i en gryte, og la koke over medium varme i ca. 20 minutter, til kyllingen er gjennomkokt.

**4**

Varm nanbrød om nødvendig og grovhakk koriander. Rør fløte inn i kyllinggryten, varm opp og server med grovhakket koriander og nanbrød til.

## **Produkter i denne oppskriften**

Livechekylling Strimlet 2x 2,5kg Fr Enh



## Ingredienser

Livèchekylling strimlet	800 g
Tandoori masala el. garam masala	2 ss
Ingefær, finrevet	1 ss
Hvitløk, finrevet	1 ss
Yoghurt	2 dl
<b>Saus</b>	
Klaret smør	2 ss
Løk	1 stk
Ingefær, finrevet	1 ss
Hvitløk, finrevet	1 ss
Tomatpuré	1 ss
Hakkede tomater	400 g
Chilipulver	1 ts
Koriander, malt	1,5 ss
Spisskummen, malt	1,5 ts
Kremfløte	1,5 dl

## Saus

### Til servering

Garam masala 0,5 ts

Ev. litt malt bukkehornkløver

### Til servering

Nanbrød 4 stk

Frisk koriander 1 bunt