

Oppskrift

Ajour Chana Masala med kylling, ris og raita



1

Kok ris etter anvisning på pakken og stek kyllingen.

2

Lag raita. Finhakk løk, agurk og chili. Bland i en bolle med yoghurt og spisskummen. Dryss med hakket koriander.

3

Ha ønsket mengde Ajour Chana Masala i en gryte, tilsett stekt kylling og varm opp.

4

Stek naan etter anvisning.

5

Server Ajour Chana Masala med kylling med ris, naan, raita og et dryss av frisk koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Striml Singelfr 5kg Fr Enh



Chana Masala vegetargryte



Chana Masala vegetargryte



Ingredienser

Ajour Chana Masala

Prior Kyllingfilet strimlet

400 g

Basmatiris

4 dl

Naanbrød

2 stk

Raita

Yoghurt naturell

2 dl

Raita

Løk	0,5 stk
Agurk	0,5 stk
Grønn chili	0,5 stk
Spisskummen	0,5 ts
Koriander	