

# Butter Chicken m. ris og salat

## Mandag 9. november 2015

### Ingredienser

100 g yoghurt naturel  
1-2 tsk. chiliflager  
kardemommekapsler, knuste  
tsk. nellike, stødt  
2 tsk. garam masala  
2 tsk. spidskommen  
2 fed hvidløg  
1 spsk. friskrevet ingefær  
1 tsk. gurkemeje  
1 dåse hakkede tomater  
400-500 g kyllingebryst, skåret i tern  
50 g smør  
2 spsk. olivenolie  
1 løg i skiver  
½ dl piskefløde

1 agurk, skrællet, halveret og skåret i skiver  
2 modne tomater  
1 rødløg, skåret i ringe  
15-20 mynteblade  
1 lille håndfuld frisk koriander  
1 spsk. olivenolie  
saften fra 1 lime  
1/2 tsk. spidskommen  
1/2 tsk. garam masala

flagesalt og friskkværnet peber

4 dl basmati ris  
8 dl vand  
1/2 tsk. Salt

Evt. lidt boullion

### Fremgangsmåde.

Blend yoghurt, chili, nellike, spidskommen, kardemomme, gurkemeje, ingefær, garam masala, hvidløg og dåsetomater sammen til en lind sauce, som hældes over kyllingestykkerne. Lad kyllingen trække i min. 30 minutter i køleskabet – men gerne 2-3 timer.

Smelt smør og olie i en sauterpande. Sautér løgene til de bliver bløde og blanke.

Tilsæt kylling, sauce og fløde. Lad det simre ved lav varme i 30-35 minutter, eller til kyllingen er mør.

### Salat

Halver tomaterne og skrab kernerne ud i en skål. Skær tomatkødet i tern. Bland agurk, tomatern og rødløg i en skål. Kom tomatindmad, olie, limesaft, spidskommen, hvidløgsfed, garam masala, salt og peber i en blenderskål. Blend det sammen og vend marinaden med agurk, tomatern og rødløg. Lad den overskydende marinade dryppe af, så det blot er fordelt på grøntsagerne. Vend grøntsagerne med grofthakket koriander og mynte.

Basmati ris skal skylles, gerne til vandet er klart.

Fordel ris, vand og salt i en gryde og rør rundt. Læg låg på og bring i kog ved højeste temperatur. Når det koger rør rundt i risene, og skrue derefter ned til lavester blus. Kog videre ved svag varme i 15 minutter.

Sluk for varmen og lad stå i 10 minutter, lige inden servering røres der forsigtigt rundt i risene.

Tilbehør: indisk salat, ris, naanbrød