

Kylling Karahi

mandag 20. januar 2014

Ingredienser

1 kylling skåret i passende stykker uden skind
1 gul og 1 rød peberfrugt skåret i store firkanter
2 friske grønne chilli
3 løg
1 1/2 tsk. tørret stødt chili
2 tsk. tørret stødt koriander
1 tsk. groft knuste korianderfrø
1 tsk. stødt spidskommen
1 tsk. hel spidskommen
1/2 tsk. nigellafrø; også kaldet "Jomfru i det grønne"
Salt efter smag
2-3 fed hvidløg
Frisk ingefær (ca 2 cm)
1 dl græsk yoghurt
2 hakkede friske tomater
Olie

Fremgangsmåde

Hæld 3 spsk. olie i en gryde og lad den blive varm. Tilsæt kyllingestykkerne og brun dem godt sammen med den hele spidskommen (ca 10 min). Tag kyllingen op i en tallerken. Skær løgene midt over og skær de halve løg i tynde skiver. Tilsæt lidt mere olie til gryden og tilsæt løgene. Mens det simrer, hakkes hvidløg og ingefær så fint som muligt evt. i en minihakker tilsat lidt vand, så det bliver til en pure. Når løgene er helt brune (ser næsten brændte ud) tilsættes puren og der røres rundt. Derefter tilsættes yoghurt, tomater og alle krydderierne sammen med de hakkede grønne chili. Det skal have lov at stege i lang tid. Skru evt. ned til middelvarme. Det her stadie kaldes at brune masalaen (krydderblandingen)!. Man kan se, at blandingen har brunet nok, når konsistensen er grynet, og at olien skiller fra. Det kan være svært at se, hvis der er for lidt olie, så derfor – hvis du er i tvivl – hæld noget mere olie ved. Når krydderierne er brunet godt, tilsættes peberfrugterne og kyllingen, og der røres godt rundt. En halv dl vand tilsættes og retten får lov at stå ved middelvarme, indtil kyllingen er mør; ca. 30 min. Hold godt øje, sådan din ret ikke brænder på! Det er ikke meningen, at der skal være meget "sovs" – dine krydderier skal forvandle sig til denne tykke masala, der nærmest klæber sig til kyllingen. Når du har testet, at kyllingen er helt gennemstegt og mør – er din ret klar til servering! Servér altid naan-brød til.

Kog ris efter anvisning på pakken.