



BUTTER CHICKEN

4 PERSONER

Butter Chicken er nok mere weekendmad end hverdagsmad, men det er til gengæld hele indsatsen værd. Du kan med fordel marinere kødet aftenen før. Server retten med rosiner, ristede kokoschips og et drys koriander.

INGREDIENSER

KYLLINGEN

10 kyllingelår

2 dl græsk yoghurt, 10%

1 tsk. revet ingefær

1 tsk. revet hvidløg

2 tsk. Garam Masala

1 tsk. chili

1 tsk. citronsaft

$\frac{1}{2}$ tsk. tørret bukkehornspulver

$\frac{1}{2}$ salt

2 tsk. vegetabilsk olie

100 g smør

KARRYSAUCEN

600 g hakkede tomater

6-8 stykker hel grøn kardemomme

TILBEREDNING

Udben de rå kyllingelår og skær kødet i mundrette bidder.

Bland græsk yoghurt med ingefær, hvidløg, Garam Masala, chili, citronsaft, salt og bukkehornspulver. Kom kyllingen heri og lad den trække i 4-24 timer i køleskabet i en lukket beholder.

Tænd ovnen på 220°C og steg kyllingen i ovnen i ca. 15 minutter. Vend gerne undervejs og smør med lidt olie, hvis den bliver for tør.

Kog risene efter anvisning på emballagen.

Smelt smørret i en gryde og pensl kyllingestykkerne med smørret, når de kommer ud af ovnen. Stil til side.

Nu skal du lave din karry. Start med at fjerne frøene fra kardemommebælgene. Varm halvdelen af smørret i en gryde, og tilføj kardemommefrøene og hvidløget. Når retten syder, kommer du tomaterne ned til smørret og steger dem ved medium varme, til tomaterne er blevet bløde. Fjern dem så fra varmen, og lad dem

$\frac{1}{2}$ tsk. hakket hvidløg

1 spsk. revet ingefær

1 finthakkede grønne chilier

$\frac{1}{2}$ tsk. tørret bukkehornspulver

1 $\frac{1}{2}$ tsk. rødt chilipulver

2 spsk. smør

50 ml. fed cremefraiche

1 tsk. honning

400 g ris.

køle lidt af. Blend dem og stil til side.

Varm anden halvdel af smørret op i en ren gryde, tilsæt ingefær og grøn chili og lad det stege i et minut. Tilsæt nu din tomatpuré, rød chili, bukkehornspulver og kyllingestykkerne og lad det hele simre i 10 minutter.

Til sidst rører du cremefraiche og honning i, og smager til med salt.