



## HAKKET KYLLING I CHAPATI BRØD MED TOMAT OG GRØN CHILI SAMT YOGHURT OG SPRØD SALAT

4 PERSONER

*Chapati er indiske brød, som traditionelt bruges til at spise gryderetter med - i stedet for bestik! Her serveres chapati med solgult krydret fyld af hakket kylling, grøn chili og tomat samt frisk salat og lidt kold yoghurt.*

### INGREDIENSER

400 g hakket kylling  
1 spsk. olie  
1 stort løg  
1 frisk grøn chili  
1 tsk. garam masala krydderi  
1 tsk. stødt gurkemeje  
 $\frac{1}{2}$  tsk. chiliflager  
2 store tomater  
1 dl kokosmælk  
1 tsk. salt  
200 g hvedemel  
 $\frac{1}{2}$  tsk. salt  
2 spsk. olie  
1 dl vand  
Evt. 1 spsk. hvedemel til udrulning

### TILBEREDNING

Opvarm olien i en tykbundet gryde. Hak løg og grøn chili og steg begge dele i olien 1-2 min sammen med garam masala. Tilsæt hakket kylling og lad det stege med 3-4 min. Tilsæt stødt gurkemeje, chiliflager og tomater og rør godt rundt. Lad det simre ca. 10 min. Tilsæt kokosmælk og salt, og rør godt rundt.

Bland mel og salt, hæld olien i og rør godt rundt. Tilsæt vand og ælt til dejen er glat. Lad den hvile tildækket i ca. 20 min.

Ælt dejen igennem og tril den i 8 små kugler. Rul hver kugle til en meget tynd pandekage med en kagerulle (ca. 15 cm. i diameter) og steg hver pandekage på en tør pande 1-2 min. på hver side ved høj varme.

Skær rødløget i tynde både, hak persillen groft, skær hjertesalat i strimler. Skræl agurken og skær den i tern. Skær lime i både.

Server chapati brød med hakket kylling, rødløg, persille, hjertesalat, agurk, limebåde, granatæblekerner og græsk yoghurt. Pynt med tørrede chiliflager.

Olie til stegning

2 små rødløg

1 dl bredbladet persille

2 små hjertesalat

1 agurk

1 lime

4 spsk. granatæblekerner

2 dl græsk yoghurt

Lidt tørrede chiliflager til pynt.

**TIP:** Chapati brød kan købes færdige, og de kan selvfølgelig sagtens bruges i stedet for de hjemmebagte. Men hvis tiden er til det, så er det dejligt med de friskbagte brød - og dejen er super hurtigt lavet og nem at rulle ud.