

Oppskrift

Kylling i tikka masala-saus



1. Mos hvitløk, hakk løk og fres det i en varm kjele med smør til mykt, ca. 5 minutter. Ha i garam masala, paprika, gurkemeie og kajennepepper og rør godt i ca. 30 sekunder.
2. Ha i tomatsaus, vann, honning, salt og finhakkede mandler og la småkoke i 10-15

minutter. Rør inn fløte og kylling og kok opp. La småkoke i ca. 5 minutter eller til kyllingen er gjennomvarm.

3. Kok ris etter anvisning på pakken og server kyllinggryten med ris, flakede mandler, naanbrød og frisk koriander.

4. Naanbrød

Ha mel i en bakebolle, smuldre i gjær og ha i alt det tørre. Visp sammen melk og yoghurt og ha i. Kjør i en kjøkkenmaskin med eltekrok til en smidig og elastisk deig, ca. 10 minutter.

Dekk til bakebollen og la heve deigen i minst 2 timer.

Ha deigen ut på et melet bord og del i 8 emner. Trill til boller og press flate. Stek i en varm jernpanne (eller på takke) til gyllen og brødet blåse seg opp. Stek noen minutter på den andre siden. Pensle med smeltet smør og server.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Strimlet Kokt 5x1kg Enh



Ingredienser

Hvitløksfedd	1 stk
Løk	1 stk
Usaltet smør	2 ss
Garam masala	1,5 ts
Paprikapulver	0,5 ts
Gurkemeie	0,25 ts
Kajennepepper	0,5 ts
Tomatsaus, helst passata	4 dl
Vann	1 dl
Honning	1 ts
Salt	0,25 ts
Kremfløte	1 dl
Mandler, finhakket	4 ss
Prior sousvidekokt kylling	800 g
Til servering	
Kokt ris	
Mandelflak	4 ss
Naanbrød (se oppskrift)	4 stk

Til servering

Naanbrød

Frisk koriander

Naanbrød

Hvetemel 400 g

Fersk gjær 15 g

Salt 1,5 ts

Sukker 1,5 ts

Bakepulver 0,5 ts

Melk 2 dl

Yoghurt naturell 2 dl

Smeltet smør til pensling