

Indisk kyllinggryte

Du trenger:

- $\frac{1}{2}$ løk
- 2 hvitløksfedd
- $\frac{1}{2}$ rød chili
- 1 ts frisk ingefær
- 2 ss smør
- 2 kyllingfileter
- 1 ss garamasala
- 1 ts karri
- 1 ss sukker
- $\frac{1}{2}$ boks hermetiske hakkede tomater
- 1 dl kokosmelk
- 1 dl yoghurt naturell
- $\frac{1}{2}$ dl cashewnøtter (disse skal vi ha ved siden av)



Slik gjør du:

1. Finhakk løk, hvitløksfedd, chili og ingefær.
2. Kutt kyllingen i terninger. Kan bruke saks.
3. Fres dette sammen med smør i den mellomstore gryta. Ha plata på 6.
4. Ha kyllingen oppi gryta og stek i noen minutter.
5. Ta i garamasala, karri og sukker.
6. Hell i de hermetiske tomatene og kokosmelka.
7. La dette småkoke under lokk i ca. 30 minutter.
8. Hakk nøttene i små biter.
9. Rør inn yoghurt og grovhakkede cashewnøtter.

Serveres med ris, salat og nanbrød