

Murgh Makhani (Pakistan) Butter chicken



4 personer

Tilberedningstid: 1 time

INGREDIENSER

800 g kyllingebryst

Marinade

1 løg

3 dl græsk yoghurt

1 spsk. citronsaft

2 tsk. stødt koriander

2 tsk. spidskommen

5 tsk. chilipulver

2 tsk. frisk knust ingefær

3 fed hvidløg

3 tsk. garam masala

1 tsk. gurkemeje

3 tsk. paprika

1 tsk. salt

Sauce

Smør eller ghee til stegning

1 løg

1 spsk. knust ingefær

3 fed knust hvidløg

4 store tomater

1 tsk. garam masala

1 tsk. stødt spidskommen

1/2 tsk. kanel

2 spsk. tomatpuré

2,5 dl fløde

En håndfuld hakkede mandler

En håndfuld frisk koriander

Evt. friskhakket chili

SÅDAN GØR DU

Marinade

- Blend løg, hvidløg og ingefær til en tyk pasta.
- Bland græsk yoghurt, citronsaft, alle de tørre krydderier og den blandede pasta i en skål.
- Skær kyllingebrystet ud i tern og bland i marinaden.
- Lad blandingen hvile i mindst en halv time.

Butterchicken

- Steg løg, ingefær, hvidløg, tomater, tomatpuré og de tørre krydderier i smør eller ghee.
- Blend til en jævn sauce og tilsæt fløde.
- Tag kyllingen op af marinaden og steg den næsten færdig.
- Hæld saucen over og bland godt. Lad retten simre under låg i et par minutter og smag evt. til med flere krydderier. Pynt med hakkede mandler, friskhakket koriander og friskhakket chili.
- Server med langkornede ris og/eller naanbrød og evt. raita.

Tip: Man kan købe færdiglavet krydderiblanding til butter chicken i asiatiske supermarkeder. Se opskrifter på naan og raita her på siden.