

Butterchicken



Ingredienser:

- 100 g yoghurt
- 1-2 tsk chiliflager
- ½ tsk nellike stødt
- 2 tsk stødt spidskommen
- 1 tsk stødt kardemomme
- 2 tsk garam masala
- 2 fed hvidløg finthakket
- 1 tsk stødt gurkemeje
- 1 spsk ingefær friskrevet
- 1 dåse hakkede tomater
- 500 g kyllingefilet i tern
- 1 løg i ringe
- ½ dl piskefløde
- 50 g smør
- 2 spsk olivenolie
- Salt og peber

How to:

1. Blend yoghurt, chili, nellike, spidskommen, kardemomme, garam masala, gurkemeje, ingefær, hvidløg og hakkede tomater til en lind sauce

- 2. Hæld den over kylligestykkerne, dæk dem til og lad dem trække i 30 min i køleskabet og gerne natten over**
- 3. Smelt smør og olie i en pande, sauter løgene til de bliver bløde og blanke**
- 4. Tilsæt kylling, sauce og fløde**
- 5. Lad det simre ved lav varme i 30-35 min eller til kyllingen er mør**

Server med ris