

## Chicken korma 4 pers



### Ingredienser:

- 500 g kylling i tern
- 2 spsk olivenolie
- 2 tsk garam masala
- 2 tsk karry
- 1 tsk salt og friskkværnet peber

### Sauce:

- 2 løg
- 4 fed hvidløg
- 1 rød chili
- 2 cm friskrevet ingefær
- 1 lille spsk garam masala
- 1(2) dåse kokosmælk , plus den tykke del af en anden dåse
- 2 store spsk tomatpure
- Salt og peber
- Kokosolie til stegning
- 1 håndfuld mandler til drys

### How to:

1. Bland karry, garam masala, salt og peber sammen med olien
2. Kom kyllingen og marinaden i en frysepose og lad det marinere flere timer i køleskabet

- 3. Steg kyllingen i rigeligt med kokosolie, til den er næsten gennemstegt.  
Læg det tilside til saucen er klar.**
- 4. Blend løg, hvidløg, chili og ingefær med 1 dl vand til en fin pure**
- 5. Varm 2 spsk kokosolie op i en gryde og svits løgblandingen i et par min.**
- 6. Tilsæt krydderier og lad dem svitse med**
- 7. Hæld kokosmælk, plus kokoscreme og tomatpure i og lad det koge op**
- 8. Tilsæt kyllingen og lad det simre 10 min**
- 9. Smag til med og drys med hakkede mandler inden servering**

**Server med ris**