

Kylling tikka masala



Ingredienser:

- 700 g kylling, skåret i mindre stykker
- 2-3 spsk olivenolie
- 3 løg, grofthakkede
- 6 fed hvidløg, finthakkede
- 2 tsk stødt spidskommen
- 2 tsk stødt koriander
- 4 tsk garam masala
- 3 laurbærblade
- 3 grønne kardemommekapsler, knuste
- 1 ds kokosmælk (400 ml)
- 2 tsk tomatpuré
- 1 dl vand
- 1 dl græsk yoghurt (10%)
- 2 tsk salt
- Peber efter smag

How to:

1. Varm olien op i en gryde, og steg løgene i ca. 8 minutter.
2. Tilsæt hvidløg og steg i yderligere 2 minutter.
3. Tilsæt kyllingestykkerne og brun dem under omrøring.
4. Tilsæt spidskommen, koriander, garam masala, laurbærblade og knuste kardemommekapsler. Rør rundt i ca. 2 minutter.
5. Kom kokosmælk, tomatpuré og vand i gryden, og kog det op under middel varme.

- 6. Tilsæt græsk yoghurt, salt og peber. Lad retten simre uden låg i ca. 45-60 minutter, eller til saucen er tyk og jævn.**