

Butter chicken

Opskrift til 6 personer

Her er en virkelig skøn opskrift på den indiske butter chicken. Lad jer ikke skræmme af den lange ingrediensliste, mange af tingene er krydderier – og mange af ingredienserne går igen i marinaden og i saucen.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Marinade

- 150 g græsk yoghurt (jeg bruger 2 % - men 10 % kan sagtens bruges)
- 2 fed hvidløg
- 2-3 cm (10 g) frisk ingefær
- 2 tsk. garam masala
- 1 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1/3 tsk. chilipulver
- 1/2 tsk. stødt kardemomme
- 1 tsk. salt og lidt peber
- 800 g kyllingebryst

Sauce

- 2 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 2-3 cm frisk ingefær (10 g)
- 2 spsk. olie
- 2 spsk. smør
- 1 tsk. garam masala
- 1 tsk. stødt koriander
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 200 g blomkål
- 1 dåse hakket tomat
- 1/4 liter piskefløde
- 1 tsk. sukker
- smag til med salt og peber

Tilbehør

- Ris
- Frisk koriander
- Lime
- Evt. naanbrød

Sådan gør du

MARINADE:

1. Start med at lave din marinade, ved at blande yoghurt, revet hvidløg, revet (og skrællet) frisk ingefær og krydderier i en skål.
2. Klip eller skær kyllingen i mindre stykker og vend rundt i marinaden. Lad gerne denne marinade stå og trække 30-60 minutter, hvis du har tiden. Jeg brugte det mere eller mindre med det samme, og oplevede at få masser af smag alligevel.
3. Varm en dyb pande eller wok op og kom kyllingen i marinaden på. Hvis der er meget ekstra marinade ud over kyllingen, kasseres det blot. Lad kyllingen få lidt stegeskorpe på den ene side, og vend det så en omgang – så det får lidt stegeskorpe på den anden side. Giv det omkring 3 minutter på hver side, det skal ikke gennemsteges. Tag det af panden og læg det tilbage i skålen, mens saucen laves.

SAUCE:

1. Gør nu klar til saucen, ved at hakke løg, presse hvidløg og rive lidt ekstra frisk ingefær.
2. Hvis panden lige trænger til at blive tørret af efter marinaden, så tag lidt køkkenrulle og tør. Kom så olie og smør på panden og lad det smelte
3. Kom ovenstående på og vend rundt, til løgene bliver bløde
4. Skær blomkål i mindre buketter og kom ned til løgene.
5. Kom så krydderierne ved og vend det rundt
6. Kom hakket tomat ved og sæt på dette tidspunkt vand over i en gryde til ris
7. Kom kyllingen tilbage i blandingen, og lad det simre i 5-10 minutter, kom ris i den anden gryde – så dette kan koge imens.
8. Hæld fløden over din butter chicken og smag til med sukker, salt og peber
9. Server sammen med de kogte ris, lidt frisk koriander og lime.