Kylling korma

Opskrift til 6 personer

Kylling korma kan laves ganske simpelt. Jeg blander en marinade sammen og lægger kylling her i. Det kan trække i en times tid, men du kan også nøjes med 20 minutter. Så steges det på en pande (evt. sammen med blomkå, hvis du synes). Tilføj fløde og server med ris. Simpelt og lækkert.

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

- 2-3 cm frisk ingefær (skrællet)
- 2 fed hvidløg
- 1 peberfrugt
- 1 løg
- 100 g tomatpuré
- 250 g græsk yoghurt
- 1 tsk. garam masala
- 1 tsk. kardemomme
- 1/2 tsk. paprika
- 1/2 tsk. gurkemeje
- 1 nip cayennepeber
- 450 g kyllingebryst
- 250 g blomkål
- 1/2 liter fløde eller madlavningsfløde

Servering

- Ris
- Raita
- Naanbrød

Sådan gør du

1. Skræl ingefær og riv den på et rivejern, riv også hvidløg.
2. Skær peberfrugt i små tern og snit løg fint.
3. Kom det i en skål sammen med tomatpuré, græsk yoghurt og krydderierne.
4. Vend det godt rundt og kom kyllingen ved (den har jeg klippet i små stykker). Du kan også skære den, men jeg klipper faktisk altid kylling – jeg synes det er nemmest og sviner mindst.
5. Lad det stå og trække, gerne en times tid. Men 20 minutter kan også gøre det.
6. Skær imens blomkål ud i tynde stykker og svits dem af på en pande i godt med olie.
7. Sæt også ris over i en gryde. Hvis du ønsker raita, kan denne også laves nu.
8. Kom marinaden med kyllingen over til blomkålene på panden, og steg dette ved ret høj varme i 6-7 minutter, til kyllingen begynder at tage farve på alle sider. Rør lidt undervejs, så det ikke brænder på.
9. Tilføj fløden og lad det simre i 5-10 minutters tid, smag til med salt og peber. Server med dit tilbehør.