

Indisk ret med kylling

Opskrift til 4-6 personer

Som nævnt oven for brugte jeg en række forskellige krydderier til retten. Det er basiskrydderier som man ofte har i skabene (i hvert fald jeg) du kan sagtens undlade et par af dem hvis du synes, men for kæmpe indisk smags-eksplosion fungerede blandingen rigtig godt.

Samlet tid

30 min.

Ingredienser

- 1 peberfrugt
- 1 sød kartoffel
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- Olie til stegning
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. peber
- 2 tsk. kanel
- 1 tsk. kardemomme
- 1 spsk. karry
- 1/2. tsk tørret chili
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. tørret koriander
- 2 tsk. spidskommen
- 400 g. kyllingefillet
- bouillonvand (en terning og 1 dl vand) - jeg brugte med oksesmag
- 1 dåse kokosmælk

Tilbehør

- grove ris (svarende til 3 personer)
- hakket peberfrugt
- frisk koriander
- saltede cashewnødder

Sådan gør du

1. Start med at koge risen efter anvisning på pakken. De skal ca. have en lille halv time, hvilket passer med den tid det tager at lave retten.
2. Rengør og hak peberfrugten, den søde kartoffel, løg i mindre stykker og riv hvidløgene
3. Kom olie i en wok (eller stor gryde) og svits krydderierne heri
4. Vend kylling og grøntsager i krydderiblandingen og brun det hele af
5. Kog vandet og opløs bouillonterningen her i.
6. Når kyllingen er brunet, tilføj kokosmælken og bouillonvandet
7. Skru ned og lad retten simre (gerne i en times tid, hvis du har det, ellers kan 20 minutters tid også gøre det) og server med de grove ris
8. Top det hele med lidt hakket peberfrugt, frisk koriander og saltede cashewnødder (eller

peanuts)