

Kycklinggryta med indiska smaker

Ca 8 pers.

Ingredienser:

800 -900 gr kycklingkött, strimlat i små bitar
2½ tsk hel spiskummin
2 -3 st. gula lökar, finhackade
8 st. vitlöksklyftor, rivna
3 tsk färsk ingefära, riven
2½ tsk sambal oelek eller efter eget tycke
3 tsk gurkmeja
3 tsk mald koreander
1 msk bockhornsklöver, krossad
2½ tsk garam masala
2½ dl tomatpuré
3 tsk råsocker
ca 3 tsk salt
1 stor röd paprika, strimlad (1 stor alt. 2 små)
1 stor grön paprika, strimlad (1 stor alt. 2 små)
6 tomater, grovt hackade
7 dl grädde
2 st. lime, pressad saft
1 st. kruka koriander



Tillbehör:

Basmatiris. För 8 pers. 6 dl ris och 9½ dl vatten. Tillredning enl. anvisning på förpackning.
Ev. någon kvist koriander för dekoration.

1. Hetta upp ca 2 msk olja i en djup stekpanna eller stekgryta och häll i spiskummin. När de börjar hoppa omkring så tillsätter du lök och fortsätter bryna ytterligare någon minut.
2. Blanda ner ingefära och sambal oelek och bryn ytterligare ca 2 min
3. Rör ihop och blanda gurkmeja, koriander, bockhornsklöver, garam masala, tomatpuré, socker och salt. Lägg i stekpannan/stekgrytan och låt småputtra ca 5 min
4. Bryn under tiden kycklingbitarna runt om lägg sedan över i stekpannan/stekgrytan med kryddorna.
5. Häll i grädden, tomat, paprika. Blanda om och låt puttra tills kycklingen är klar.
6. Häll i limesaften och smaka av med sambal oelek och salt.