

Enkel og rask kylling tikka masala



Hvem elsker vel ikke indisk tikka masala? Det er lett å lage, smaker mye og er rett og slett en spennende middag. Prøv med nan-brød og cashew-nøtter.

1

Slik gjør du

Stek kyllingbitene i smør i 3 minutter til bitene er gylne.

2

Ha Tikka Masala-sausen i stekepanna og la koke i 5 minutter. Varm opp risen i en kjele med litt vann eller i mikrobølgeovnen.

3

Anrett Tikka Marsalaen og risen på to tallerkner sammen med feldtsalaten.

Tips! Server gjerne cashewnøtter og naanbrød ved siden av retten.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Strimler 400g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	300 g
Smør	1 stk
Tikka masala	1 glass
Ris	200 g
Mikset salat	1 pose
Nanbrød	1 pk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Svoveldioksid og sulfitter
- Gluten