

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Enkel og rask kylling tikka masala

Image not found or type unknown



Hvem elsker vel ikke indisk tika masala?

## 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

5785kmr type unknown

## Ingredienser

## **Du trenger**

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

## **Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose
- Peanøtter
- Melk
- Svoveldioksid og sulfitter
- Gluten