



# Butter Chicken

## Ingredienser

### Til Marinaden:

- 500g (1 lb) udbenede kyllingelår eller bryster, kubet
- 1 bæger almindelig yoghurt
- 2 spsk citronsaft
- 1 spsk ingefær-hvidløgspasta
- 1 tsk gurkemeje pulver
- 1 tsk spidskommen pulver
- 1 tsk garam masala
- 1 tsk rødt chilipulver (juster efter smag)
- Salt, efter smag

### Til sovsen:

- 2 spsk smør
- 1 spsk olie (valgfrit)
- 1 stort løg, fint hakket
- 2 spsk ingefær-hvidløgspasta
- 2 store tomater, rensset
- 1 tsk spidskommen pulver
- 1 tsk korianderpulver
- 1 tsk garam masala
- 1 tsk rødt chilipulver
- 1 kop kraftig fløde
- 1 tsk sukker (valgfrit)
- Salt, efter smag
- Frisk koriander til pynt

## Instruktioner

### 1. Mariner kyllingen

- Kombiner yoghurt, citronsaft, ingefær-hvidløgspasta, gurkemeje, spidskommen, garam masala, rød chilipulver og salt i en skål.
- Tilsæt kylling, belægning jævnt. Dæk og køl i mindst 1 time (over natten for bedste smag).

### 2. Tilbered kyllingen

- Opvarm en stegepande med lidt olie eller smør over middelhøj varme.
- Sår kyllingen til den er gyldenbrun på alle sider (skal ikke koges igennem). Fjern og sæt til side.

### 3. Lav sovsen

- I samme stegepande smeltes smør med valgfri olie. Sauté løg indtil de er gyldne.
- Rør i ingefær-hvidløgspasta og kog indtil dufter.
- Tilsæt tomatpuré og simre, indtil blandingen tykner og olien skiller sig (~10 minutter).

- Tilføj spidskommen, koriander, garam masala og rødt chilipulver. Lav mad i 2 minutter.

#### 4. Cremet finish

- Sænk varmen og rør kraftig fløde i. Simmer forsigtigt i 5 minutter. Tilsæt sukker hvis det ønskes for en lidt sød balance.
- Tilføj kyllingen tilbage til saucen og simre i yderligere 10-15 minutter, indtil den er færdig tilberedt.

#### 5. Pynt og server

- Drys med frisk koriander og server varm med naan, ris eller paratha.

#### Detaljer

- Forberedelsestid: 15 minutter (+1 times marinerings tid)
- Madlavningstid: 30 minutter
- Samlet tid: ~1 time 45 minutter
- Servering: 4