



Slötorps Chicken Curry

En god indisk kycklingcurry med rejäl mustighet utan att vara för het är det här grundreceptet jag brukar göra. Jag använder enskilda kryddor som tillsammans bildar curryn då jag fick specialleverans av äkta indiska kryddor av en av min äldsta dotters indiska väninnor. Med Basmatiris, Naan-bröd och Mango Chutney (Sharwoods gröna tycker jag är bäst) blir det en härlig middag .

Mängderna i beskrivningen nedan är för ca 4 personer.

Ingredienser

- 800 g Kycklingårfilé
- 1 tsk mald Koriander
- 1 tsk mald Gurkmeja
- 1 tsk mald Spiskummin
- 1 tsk mald Granatäpplefrön
- 1 tsk Garam Masala
- 1 tsk Chicken Masala
- 2 stora Vitlöksklyftor
- 1 Gul lök
- 3 cm riven färsk Ingefära
- 1 brk Kokosmjölk
- Salt
- Cayennepeppar efter smak
- 1 st Hackad och rensad Röd Chili efter smak
- 1 grovhackad paprika (option)
- 1 dl Cashewnötter (option)

Tillbehör

- Mango Chutney
- Raita

Gör så här

1. Bryn gul lök och vitlök i en stor kastrull tillsammans med de torra kryddorna. När lökan är klar, lägg över den på ett fat så länge
2. Putsa och fräs kycklingbitarna i samma kastrull som löken och kryddorna. När kycklingen börjar bli brynt, lägg i löken och kryddorna igen och fräs färdigt
3. Häll i en burk kokosmjölk och låt koka upp. Sänk värmen och småkoka kycklingen tills genomkokt.
4. Grovhacka paprikan och lägg i den i kastrullen nu om den ska vara med.
5. Häll till sist i cashewenötterna om de ska vara med. Låt allt bli varmt och servera genast.

Riset bör ha kokat färdigt under tiden och Naanbröden vara värmda. Mango Chutney som tillbehör hör till och som dryck funkar både vatten och öl. Är grytan het bör man också göra en Raita (en mild youghurt sås med mynta) för att stilla hettan medan man äter. .

Smaklig måltid.

/Peter