Marinerad kyckling med curry-cashewnötssås

Jonny · 2024-07-24

Förberedelsetid

45 min + Marineringen

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Fick detta av kompis som hade haft på sin fest för 15 årsedan.

Indiskt när det är som allra godast med smakrik kyckling och len sås. Många ingredienser så ha tid...

Ingredienser

- **4** dl basmatiris
- **900** g kycklingfilé
- **1** kruka färsk koriander, till servering
- Marinad -----
- **1** msk solros eller annan olja
- **1** citron, pressad saft
- **2** vitlöksklyftor, rivna
- **2** msk tomatpuré
- **1** tsk senapsfrön
- **1** tsk mald koriander
- **1** tsk salt
- Sås -----
- **2** dl naturella cashewnötter (ej salta)
- **2** msk solros eller annan olja
- **0.5** msk mald koriander
- **0.5** msk malen ingefära
- **0.5** msk spiskummin
- **2** tsk gurkmeja
- **1** tsk kardemumma
- **0.5** tsk svartpeppar
- **0.5** tsk cayennepeppar
- **1** gul lök, finhackad
- **2** msk neutral olja
- **1** vitlöksklyfta, riven
- **4** 0.5 dl vatten
- **1** dl kokosgrädde eller kokosmjölk
- **1** tsk salt

Instruktioner

1. Rör ihop alla ingredienser till marinaden. Skär kycklingen i bitar och vänd runt i marinaden. Låt marinera minst 6 timmar men gärna längre, helst över natten i kylen
2. Mixa cashewnötterna till ett fint mjöl. Häll i oljan och mixa vidare till ett krämigt nötsmör. Blanda ihop alla torkade kryddor. Fräs löken i olja med kryddorna tills det börjar dofta och löken mjuknat.
3. Rör ner nötkrämen och vitlök, tillsätt vatten och kokosgrädde. Låt sjuda ca 30 min. Smaka av med salt.
4. Koka riset enligt anvisning på förpackningen. Hetta upp en grill-/stekpanna och stek kycklingen tills den är genomstekt. Servera med såsen, färsk koriander och gärna en sallad.