



Indisk mad: Chicken Tikka Masala – online kursus

Ingredienser til Chicken Tikka Masala

3 løg
3 fed hvidløg
2-5 cm ingefær
1-2 friske chili eller 1 tsk. chillipulver
700 g kyllingebryst
2 spsk. tikka masala pasta eller yoghurt naturel
2 spsk. garam masala
1 spsk. koriander – hel eller stødt
1 spsk. spidskommen – hel eller stødt
1 spsk. paprika, hvoraf ½ tsk. røget paprika
2 tsk. gurkemeje
2 spsk. tomatpuré
1 dåse flåede tomater
1 dåse kokosmælk eller ¼ liter piskefløde
1 tsk. sukker
½ tsk. salt
1 bundt friske koriander
Smør, olie eller ghee til stegning
Basmatiris

Ingredienser til Raita

1 l. yoghurt naturel – gerne af sødmælkstypen (f.eks. Mejse)
1 agurk
Lidt tørret eller frisk mynte (hvis det er tilgængeligt)

Ingredienser til Papadums

1 pakke (evt. fra Santa Maria)
1 l. vegetabilsk olie til friture (smagsneutral, f.eks. raps- eller solsikkeolie)