

Kyckling bräserad i Yogurt (Chicken Korma)

En populär indisk maträtt med en kryddig smak. Värmen på denna maträtt kan varieras beroende på din smak med hjälp av mer eller mindre chili än vad som anges. Om en mild curry krävs rekommenderas att ta bort chili när löken är stekt.

4 Portioner

Förberedelser Tid: 20 minuter

Matlagning Tid: 1 timme

Örter och kryddor som krävs:

2 hel grön Kardemumma

2 Hel chilipeppar

1/4 tsk malda kryddnejlikor

1 msk malen Koriander

1 msk malen kummin

1/2 tsk malen Bockhornsklöver

1/2 tsk malen Ingefära

1/2 tsk gurkmeja

Ingredienser:

675g kyckling eller annat kött skärs i 1 cm kuber

3 stora lök

2 klyftor vitlök

1 cm färsk ingefära, skalade och hackade

275 ml yoghurt

saft av 1 citron (frivilligt)

1 tesked torkad kokos

3 tesked jordnöt olja

Örter och kryddor som anges ovan

Matlagning Instruktioner:

Hett upp 1 1/2 msk olja i en stor tjockbottnad kastrull över medelhög värme. Skär fint 2 lökar och stek försiktigt med hela chilipeppar tills brunt. Ta bort chilipeppar i detta skede om det behövs. Ställ löken åt sidan.

Placera de återstående lök, vitlök och ingefära i en mixer och mixa blandningen tills smidig (tillsätt lite vatten om det behövs).

Värm upp resterande olja på medellåg värmen och tillsätt lökblandningen. Låt koka i 5-6 minuter tills oljan börjar separera. Tillsätt kokos och alla kryddor utom kardemumma. Fortsätt att steka i 1-2 minuter tills kryddor har en mörkare färg.

Krossa kardemumma med baksidan av sked och lägg till löken tillsammans med kyckling bitar, det stekt skivade lök och hälften av yoghurt. Sänk värmen och täck med en väl passande lock. Sjud försiktigt under omrörning då och då tills kycklingen är kokt. Tillsätt lite mer yoghurt om curryn torkar ut för mycket. När kycklingen är kokt, krydda efter smak, rör i resten av yoghurt och Garnera med citronsaft.