

Butter chicken med ponzu og garam masala

Samlet tid **110 min.** 25 min. Arbejdstid 25 min. Tilberedningstid 60 min. Marineringsstid

Næringsindhold:
2.005 kJ / 480 kcal

Fedt: **24,3 g** Protein: **43,2 g**
Kulhydrater: **19,5 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

600 g	kyllingebrystfilet
2	fed hvidløg
1 stk.	stykke ingefær, ca. 2 cm
2 tsk.	paprikapulver
8 spsk.	<u>Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer</u>
300 g	yoghurt
1 tsk.	cayennepeber
2 tsk.	garam masala
2	løg
3 spsk.	smør
700 ml	tomatpassata (flaske eller dåse)
2 spsk.	tomatpuré
200 g	fløde
1 nip	stødt kanel
2 tsk.	honning (eller ahornsirup eller Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil)
	Persille som pynt

FREM GANGSMÅDE

Step 1

600 g kyllingebrystfilet - **2** fed hvidløg - **1 stk.** ingefær, ca. 2 cm - **2 tsk.** paprikapulver - **5 spsk.** Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer - **300 g** yoghurt - **1 tsk.** cayennepeber - **2 tsk.** garam masala
Skær kyllingefiletten i mindre stykker. Hak hvidløg og ingefær fint. Bland hvidløg og ingefær med paprikapulver, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og garam masala. Bland kyllingestykkerne i marinaden, og lad det hele marinere i minimum 1 time. Forvarm ovnen til 200° C. Placer kyllingestykkerne i et ovnfast fad, og steg dem i ca. 25 minutter (eller steg dem i olie på en pande).

Step 2

2 løg - **1,5 spsk.** smør - **700 ml** tomatpassata (flaske eller dåse) - **2 spsk.** tomatpuré
Skær løg i tern, og steg dem i smeltet smør. Tilsæt tomatpassata og tomatpuré, og lad det hele simre i 20 minutter under jævnlig omrøring.

Step 3

1,5 spsk. smør - **200 g** fløde - **3 spsk.** Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer - **nip** En knivspids stødt kanel - **2 tsk.** honning (eller ahornsirup eller Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil) - Persille som pynt
Tilsæt den bagte kylling (med marinaden, hvis du gerne vil), det resterende smør og fløde, og varm det kort op. Smag til med Kikkoman ponzu citrus sojasauce, krydderier og honning. Pynt med persille inden servering.