KIKKOMAN

Butter chicken med ponzu og garam masala

total tid **110 min.** **25 min.** tilberedningstid **25 min.** koketid **60 min.** marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.005 kJ / 480 kcal

Fett: **24,3 g** Protein: **43,2 g**
Karbohydrater: **19,5 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

600 g	kyllingfilet
2	hvitløksfedd
1 stykke	ingefær, ca. 2 cm
2 ts	paprikapulver
8 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
300 g	yoghurt
1 ts	cayennepepper
2 ts	garam masala
2	løk
3 ss	smør
7 dl	tomatpassata (på flaske eller boks)
2 ss	tomatpuré
200 g	fløte
1 klype	En klype malt kanel
2 ts	honning (eventuelt lønnesirup eller Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style)
	Persille til garnityr

TILBEREDNING

Steg 1

600 g kyllingfilet - **2** hvitløksfedd - **1 stykke** ingefær, ca. 2 cm - **2 ts** paprikapulver - **5 ss** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **300 g** yoghurt - **1 ts** cayennepepper - **2 ts** garam masala
Skjær fileten i biter. For å lage marinaden, finhakk hvitløk og ingefær. Bland med paprikapulver, Kikkoman Ponzu Sitron, yoghurt, cayennepepper og garam masala. Legg kyllingbitene i marinaden og la stå i minst 1 time.

Forvarm stekeovnen til 200 °C. Legg den marinerte fileten i en ildfast form og stek i ovnen i ca. 25 minutter (eller stek i varm olje i en panne).

Steg 2

2 løk - **1,5 ss** smør - **7 dl** tomatpassata (på flaske eller boks) - **2 ss** tomatpuré
Skjær løken i terninger og sauter den i smeltet smør. Tilsett tomatpassata og tomatpuré og la det småkoke forsiktig i ca. 20 minutter. Rør om iblant.

Steg 3

1,5 ss smør - **200 g** fløte - **3 ss** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **klype** En klype malt kanel - **2 ts** honning (eventuelt lønnesirup eller Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style) - Persille til garnityr
Ha den stekte fileten (sammen med marinaden om ønskelig) oppi tomatblandingen. Tilsett fløten og resten av smøret, og varm kort opp. Krydre med Kikkoman Ponzu Sitron, krydder og honning. Garner med persille og server.