

Indisk tomat- och korianderkyckling

Kycklingmarinad

500 gram kycklinglårfilé
0.5 tesked salt
1 matsked färskpressad citronjuice
1 tesked cayennepeppar

Korianderpasta

1 näve färsk koriander
4 klyftor vitlök
1 färsk röd chili (rensa ur fröna)
0.5 tesked kumminfrön
2 matskedar färskpressad citronjuice
1 matsked vatten

Till grytan

3 matskedar vegetabilisk olja
0.5 tesked nymald svartpeppar
0.5 tesked chiliflakes
0.5 tesked mald kummin
1 stor gul lök, hackad
2 matsked brunt socker (t ex farinsocker)
1 matsked riven ingefära
10 st cocktailtomater, delade på mitten
1.5 tesked gurkmeja
0.5 tesked mald muskot
1 kryddmått finmalen kanel
1 deciliter kokosmjölk
1 deciliter vatten