

Kyckling Korma

- 1 kg benfria kycklingbröst, delade i grytbitar
- 2 msk vitvinsvinäger
- 10 st gröna kardemummakapslar
- 0.5 tsk svartpepparkorn
- 6 st kryddnejlikor
- 3 st hel stjärnanis
- 30 g tamarindmassa (stor som en golfboll) låt massan dra i kokhett vatten i 20 min
- 2 dl kokande vatten (till tamarindmassan)
- 4 st plommontomater, varje delad i 8 bitar
- 4.5 dl grädde
- 3 msk sesamolja
- 3 st röda chilifrukter, torkade
- 1 st kanelstång
- 3 st svarta kardemummakapslar
- 2.5 dl schalottenlök, tunt skivade
- 3 klyftor vitlök, finhackade
- 2 tsk färsk ingefära, finhackad
- 1 dl krossade råa cashewnötter (i mortel)
- 3 dl standard mjölk
- 1 tsk garam masala
- 1 tsk salt