KYCKLING

Kyckling Korma

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Min Kyckling Korma är en kryddstark och härlig kycklinggryta med genuina dofter och smaker från Indien.

Kyckling Korma har sitt ursprung i norra Indien och Pakistan. Ordet korma betyder att bräsera. Listan med ingredienser är lång men se det som ett kulinariskt äventyr där resultatet smakar äkta indiskt.

INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

1. Marinera kycklingbitarna i vinägern i kylen i ca 30 minuter.
2. Tamarindsås: Lägg tamarinden i en liten skål med det kokande vattnet och låt stå i 20 minuter. Rör runt så att tamarinden löses upp och blandas med vattnet. Sila såsen, tryck till så att du får med så mycket som möjligt.
3. Kryddmix: Ta ur fröna ur kardemummakapslarna och mortla dessa med pepparkorn, nejlikor, stjärnanis och den silade tamarindsåsen. Sätt kryddmixen åt sidan.
4. Mixa tomaterna med grädden till en slät puré. Sätt åt sidan.
5. Hetta upp oljan på medelvärme i en djup stekpanna. Lägg i chili, kanel och svart kardemumma och låt sjuda under omrörning i 2 min.
6. Lägg sedan i lök, vitlök, ingefära och cashewnötter och fortsätt puttra under omrörning i 6-8 min.
7. Häll nu i kryddmixen med tamarindsåsen i pannan och rör runt i några minuter tills allt har blandats.
8. Tillsätt tomat- och gräddpurén och sänk värmen.
9. Rör ned garam masala och låt puttra ihop utan lock i 15-20 minuter. Smaka av med salt.
10. Tillsätt nu kycklingen i grytan och låt den puttra under omrörning i ytterligare 7 minuter.

11 Servera kycklinggrytan på ett fat med nykokt basmatiris.