



KYCKLING

Kyckling Korma

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



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 bräsa. 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 kokhet 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 kylan 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 pannen 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.

