

# Chicken Garam Masala

## Ingredienser

1 gul lök  
1 vitlösklyfta  
1 morot  
600 g kycklingbröstfilé  
1 msk riven ingefära  
1 msk olja  
salt  
500 g krossade tomater  
2 msk garam masala  
1 dl matyoghurt (10%)  
1 1/2 dl matlagingsgrädde  
Till servering

## Gör så här

Skala och skiva lök, vitlök och morot. Skär kycklingen i grova bitar. Skala och riv ingefäran.

Bryn kyckling, lök, vitlök och morot i oljan i en gryta eller stekpanna. Krydda med salt och ingefära.

Tillsätt tomater och kryddmix. Låt koka under lock ca 10 minuter.

## Starta timer

Plocka upp kycklingen ur grytan och lägg åt sidan. Mixa såsen jämn med stavmixer eller i matberedare. Rör ner yoghurt och grädde. Lägg tillbaka kycklingen i såsen och koka ytterligare ca 2 minuter.

## Starta timer

Till servering: Servera med kokt- ris eller annat gryn.

# Naanbröd

## INGREDIENSER 8–10 PORTIONER

1,5 dl	mjök
25 g	färsk jäst
2 tsk	socker
3 msk	matolja + 1 msk till bunken
1 st	ägg, lätt uppvispat
8 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
1 tsk	salt
1½ dl	yoghurt

## SÅ LAGAR DU

1. Värm mjölken till 37 grader.
2. Smula ner jästen i en degbunke och lös upp den med mjölken.
3. Tillsätt socker, olja och ägg, rör om.
4. Blanda mjöl, bakpulver och salt och tillsätt blandningen samt yoghurt i degspadet.
5. Arbeta till en deg för hand eller med elvisp, tillsätt ev mer mjöl, degen ska börja släppa kanterna. Ta upp degen och knåda den smidig.
6. Låt degen jäsa i 1 timme övertäckt i en oljad bunke.
7. Ta upp degen och dela den i 8-10 bitar (Beroende på hur stora bröd du vill ha). Platta till dem med handen och täck med bakduk. Kavla ut ovala eller runda kakor.
8. Grädda några minuter per sida i varm stekpanna.

Tips: Det går även bra att grädda bröden i ugn på 225 grader. Värm plåtarna innan, det tar ca 3 minuter/plåt. Bröden ska puffa upp och få lite färg.

Tips 2: Smaksätt degen med vitlök eller örter. Toppa eventuellt med nigellafrön.