



Chicken karashi Shinwari

- 1kg kycklingklubba
- 3dl rapsolja
- 1msk +1/2 tsk salt
- 1msk vitlök
- 600g tomat
- 1msk ingefära
- 1msk kumin
- 1msk Koriander (Torkad)
- 1/2tsk Svartpeppar
- 1/2tsk garam masala
- 1/2 tsk chiliflakes
- 2dl grädde
- 1dl kokosmjölk
- 4st grön chili (färska)



1. Värm upp 3dl olja och tillsätt 1msk salt
2. Tillsätt kycklingen i den heta oljan och stek i 4-7min, rör om så den inte bränns.
3. Skala tomaterna och lägg dom i grytan tillsammans med kycklingen, låt loka med lock på svag värme i ca 4-5min
4. Tillsätt 1msk hackad vitlök, 1msk hackad ingefära och rör om. Rosta kummin i torr stekpanna och krossa i mortel.
5. Tillsätt chiliflakes, den krossade kummin svartpeppar 1/2tsk salt
6. 1/2dl kokosmjölk och 1-2dl grädde, koka ihop allt i några min
7. Dekorera med färska grön chili
8. Smaklig måltid!

Chicken karashi Shinwari

- 1kg kanankoipi
- 3dl rapsiöljy
- 1rkl+ 1/2tls suola
- 1rkl valkosipuli
- 600g tomaatteja
- 1rkl inkivääri
- 1rkl Kumina
- 1rkl korianteri (jauhettu)
- 1/2tlk mustapippuri
- 1/2tlk garam masala
- 1/2rkl chiliflakes
- 2dl kerma
- 1dl kookosmaito
- 4kpl vihreä chili



1. Lämmitä 3dl öljyä ja lisää öljyyn 1rkl suola.
2. Pese kanankoipi vedellä ja paista se öljyssä noin 4-7min. sekoita välistä jotta kana ei pala pohjaan.
3. Kuori tomaatit, sekoita ne kanan joukkoon ja anna kiehua 4-5min
4. Lisää korianteri, 1rkl hakattua valkosipulia, 1rkl inkivääriä kanan ja tomaattien joukkoon. Paahda kumina kuivassa paistinpannussa.
5. Lisää chiliflakes, paahdettu kumina, mustapippuri sekä 1/2tlk suola kanan sekaan.
6. Lisää 1/2dl kookosmaito, 1-2dl kermaa ja anna kaikki kiehumaan hetki. Koristele tuoreella chilillä.

7. Hyvää ruokahaula!!

