

Slow Cooker Tikka Masala
OPSKRIFT

Slow Cooker Tikka Masala



TID 185 mins
INGREDIENSER 8 genstande
SERVERING TIL 2 personer

Lav denne karryret på få minutter – så kan du underholde dig selv vel vidende, at middagen er klar og simrer derudaf!

INGREDIENSER

- 1 spiseskefuld solsikkeolie
- 4 kyllingelår uden skind og ben
- 1 gult løg, hakket
- 1 spiseskefuld Tikka Curry Paste
- 400g hakkede tomater på dåse
- 200ml kokosmælk
- Lille håndfuld koriander, fjern stilke
- 1 pose Ben's Original™ Express Indian Style

INSTRUKTIONER

1. Placér en stegepande på høj varme. Tilsæt olie og steg kyllingen indtil, den er brun.
2. Skru ned til medium varmen og tilføj løg samt curry paste. Steg i 2-3 minutter eller indtil krydderierne udløser aroma.
3. Rør de hakkede tomater og kokosmælken i og hæld det hele direkte i en slow cooker uden låg på. Lad det koge på lav varme i minimum 3 timer indtil kyllingen er mør.
4. Varm Ben's Originals™ ris som anvist på pakken. Server risen og karryen i skåle og pynt med koriander blade.

KATEGORIER:

[Indisk](#), [60+ min](#), [Express ris](#)

FLERE OPSKRIFTER SOM DENNE



Fyldte Peberfrugter

Tid

30 mins

Ingredienser

11 genstande



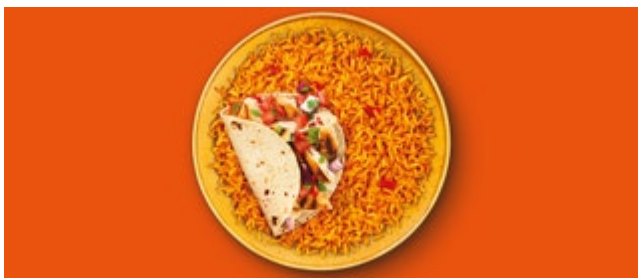
Grillet Torsk

Tid

35 mins

Ingredienser

8 genstande



Mexicansk Kyllingepitabrød

Tid

25 mins

Ingredienser

13 genstande

Source URL: <https://dk.bensoriginal.com/opskrifter/slow-cooker-tikka-masala>