Hidas Tikka Masala
RESEPTI

# Hidas Tikka Masala



**VALMISTUSAIKA** 185 min
**AINESOSAT** 8 tuotetta
**VALMISTAA** 2 annosta

Kokoa tämä curry muutamassa minuutissa, niin voit jatkaa muita puuhiasi tietäen, että päivällinen on tuloillaan!

## AINESOSAT

- 1 rkl auringonkukkaöljyä
- 4 nahatonta, luutonta kanankoipea
- 1 valkoinen sipuli hienoksi pilkottu
- 1 rkl Tikka Curry tahnaa
- 400g tomaattimurskaa
- 200ml kookosmaitoa
- pieni kourallinen korianteria ilman varsia
- 250g Ben's Original™ Intialaista valmisriisiä

## OHJE

1. Aseta paistinpannu kovalle lämmölle (jos liedellä haudutuspata, tämä säästää

kypsymisaikaa). Lisää öljy ja ruskista kanankoivet.
2. Vähennä lämpöä ja lisää sipuli ja currytahna. Paista 2-3 minuuttia tai kunnes mausteet alkavat tuoksua.
3. Lisää tomaattimurska ja kookosmaito ja siirrä haudutuspataan ja laita kansi päälle. Keitä alhaisella lämmöllä vähintään kolme tuntia kunnes kana on mureaa.
4. Keitä Ben's Original™ riisi Reseptitiden mukaan ja kaada kulhoihin. Asettele maustettu kanacurry riisin päälle ja koristele korianterilla.

## KATEGORIAT:

Intialainen, 60+ min, Valmisriisi

## LISÄÄ TÄNÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



### Meksikolainen kanapita

Valmistusaika

25 min

Ainesosat

10 tuotetta



### Meksikolainen chili con carne

Valmistusaika

15 min

Ainesosat

4 tuotetta



## TexMex-riisi

Valmistusaika

15 min

Ainesosat

12 tuotetta

---

**Source URL:** *https://fi.bensoriginal.com/resepti/hidas-tikka-masala*