**Tikka masala **

Tehnyt käyttäjä liemessa- ruokablogi. Tikka masala on yksi rakastetuimpia ja tunnetuimpia intialaisia ruokia.

**Valmistusaineet 4 annosta**

|  |
| --- |
|  |
| 200 g  | broileria  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1 dl  | tomaattisosetta/ketsuppia  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ½  | sipuli  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1  | valkosipulinkynsi  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|   | inkivääri 2 cm pala  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ¼ tl  | chilijauhe  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ripaus  | suolaa  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1 dl  |  turkkilainen jugurtti  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|   | 1 rkl rypsiöljyä  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  Keitä 1 ½ dl riisiä  |

**Valmistusohje**

* Kuullota öljyssä silputtu sipuli, valkosipulinkynnet, raastettu inkivääri, mausteet ja tomaattipyree. Lisää tomaattimurska ja anna hautua 15 minuuttia.
* Ruskista kanapalat kuumalla pannulla.
* Ota kastike pois liedeltä ja soseuta sauvasekoittimella. Kastikkeeseen saa jäädä suutuntumaa ja sattumia.
* Lisää kananpalat ja jugurtti sekaan. Hauduta vielä n. 10 minuuttia tai kunnes kanat ovat kypsiä.
* Tarjoile riisin ja naanleivän kera.