**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.