

Ben's Original™

Slow cooker tikka masala
OPPSKRIFT

Slow cooker tikka masala



TID 185 mins
INGREDIENSER 9 gjenstander
PORSJONER 2 x

Lag denne karriretten på bare noen minutter, og mens middagen er klar og står og småkoker, kan du gjøre andre ting!

INGREDIENSER

- 1 ss. solsikkeolje
- 4 kyllinglår uten skinn og ben
- 1 gul løk, hakket
- 1 ss. Tikka Curry Paste
- 400 g hermetiske tomater
- 200 ml kokosmelk
- Liten håndfull koriander, fjern stilkene
- 1 pakke med Ben's Original™ Express Indian Style Rice

INSTRUKSJONER

1. Sett en stekepanne på høy varme. Tilsett olje og stek kylling til den er brun. Skru ned

på middels varme og tilsett løk samt karripasta. Stek i 2-3 minutter eller til krydderne utløser aroma.

2. Rør inn de hakkede tomatene og kokosmelken og hell det hele direkte i en slow cooker uten lokk på. La den koke på svak varme i minst 3 timer til kyllingen er mør.
3. Varm Ben's Originals™ ris som anvist på pakken. Server ris og karri og pynt med korianderblader.

KATEGORIER:

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

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE



[Fruktig bladbete og ananas karri](#)

Tid

20 mins

Ingredienser

12 gjenstander



[Wok med reker, ingefær og soya](#)

Tid

10 mins

Ingredienser

10 gjenstander



Express ris fra Middelhavet med rucola og tomater

Tid

20 mins

Ingredienser

9 gjenstander

Source URL: <https://no.bensoriginal.com/oppskrift/slow-cooker-tikka-masala>