

Res till orienten ikväll!



RITWAS TIPS!

Om du vill ha mer syra, pressa över lite extra citronsaft innan servering.

Kycklinggryta

Dela kycklingköttet i mindre bitar och krydda med chili och Orientalisk kryddmix. Skala lök, vitlök, kålrot och jordärtskockor och dela i klyftor/bitar. Hetta upp oljan i en gjutjärnsgröta och stek kycklingen tillsammans med lök, vitlök, rotfrukter och kanelstång. Pudra över vetemjöl, rör om då och då och bryn till gyllenbrun yta. Tillsätt citronsaft, salt och håll på vatten så det täcker kycklingen. Koka sedan på svag värme i 45 min. Smaka av grytan med salt och peppar och servera tillsammans med potatis, kardemummayoghurt och färsk koriander.

Heta potatisar

Sätt ugnen på 200°C. Skala potatisen och dela i klyftor. Häll rikligt med The Spice Tree Chiliolja i en långpanna, tillsätt potatisklyftorna, salta och blanda väl. Ställ in i ugnen i 25-30 min tills potatisen fått fin färg och är mjuk.

Kardemummayoghurt

Blanda yoghurten med kardemumma och håll upp i en skål.

Orientalisk kycklinggryta med heta potatisar & sval kardemummayoghurt

4 portioner

Kycklinggryta

- 4 kycklingfiléer eller 1 hel kyckling
- 2 msk The Spice Tree Orientalisk Krydda
- 1 st The Spice Tree Kanelstång
- 1 msk The Spice Tree Chili krossad
- 4 st gula lökar
- 2 st jordärtskockor
- 100 g kålrot
- 2 st vitlöksklyftor
- 5 dl vatten
- 1 citron, pressad
- 2 tsk salt
- 3 msk The Spice Tree Rapsolja
- 2 msk vetemjöl
- Salt & Svartpeppar
- 1 kruka färsk koriander

Heta potatisar

- 12 st potatisar, skurna i klyftor
- 1/2 flaska The Spice Tree Chili Olivolja
- 1/2 msk salt

Kardemummayoghurt

- 3 dl Turkisk yoghurt 10 %
- 1/2 msk The Spice Tree Kardemumma, malen

The Spice Tree Produkter: Orientalisk Krydda, Chili krossad, Rapsolja, Chili Olivolja, Kardemumma. Uppläggningsfat i bild finns i The Spice Trees inrednings Sortiment.



The Spice Tree

www.spicetree.se