

Ben's Original™

Slow cooker tikka masala
RECEPT

Slow cooker tikka masala



TID 185 mins
INGREDIENSER 8 varor
PORTIONER 2 serveringar

Släng ihop den här curryn på några minuter, så kan du fortsätta med annat samtidigt som du vet att middagen står på spisen!

INGREDIENSER

- 1 msk solrosolja
- 4 kycklinglår utan skinn och ben
- 1 lök, hackad
- 1 msk Tikka Curry Paste
- 1 burk hackade tomater
- 200ml kokosmjölk
- Liten handfull hackad koriander, utan stjälk
- 1 Förpackning Ben's Original™ Express Indian Style Rice vis

INSTRUKTIONER

1. Värm oljan i en panna på hög värme, när den är varm, lägg i kycklingen och stek tills

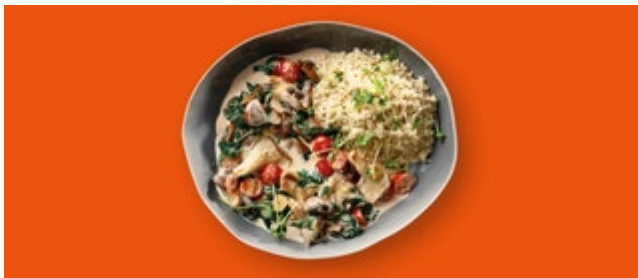
den är gyllenbrun. Sänk till medelvärme och rör ner lök och curry paste. Stek i 2-3 minuter.

2. Rör ner hackade tomaterna och kokosmjölk och lägg sen till allt i slow cookaren utan lock. Koka på låg värme i ungefär 3 timmar eller tills kycklingen är mör.
3. Under tiden värmer du riset enligt instruktioner. Servera med ris och garnera med koriander.

KATEGORIER:

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

FLER LIKANDE RECEPT



[Vegansk Svamppanna](#)

Tid

30 mins

Ingredienser

11 varor



[Koreansk bibimbap](#)

Tid

40 mins

Ingredienser

19 varor



Fyllda paprikor

Tid

30 mins

Ingredienser

12 varor

Source URL: <https://se.bensoriginal.com/recept/slow-cooker-tikka-masala>