**Tikka masala og naan**



**Ingredienser:**

**Tikka Masala:**

* 1 kyllingbryst
* 1 boks kikerter
* 1 ss smør til steking
* 1 chilli
* 3 stk vårløk
* 1-2 fedd hvitløksfedd
* 1 ss raspet, fersk ingefær
* 2 ts garam masala
* 1 ts spisskummen
* 1 ts gurkemeie
* 3 dl Creme Fraiche
* 3 ss tomatpure

**Fremgangsmåte:**

**Tikka Masala:**

1. Del kyllingen i biter og vask kikertene. Brun kyllingen i smør på middels varme. Når kyllingen er brunet har du kikertene i samme panne.
2. Rens og hakk chilli, vårløk, og koriander.Rasp ingefær og hvitløk. Ha chilli, vårløk og hvitløk i pannen med kylling og kikerter.
3. Ha ingefær og garam masala i stekepannen.
4. Ha creme fraiche og tomatpure, og la småkoke i 5 min.
5. Ha koriander på toppen rett før du serverer.

**Naan**

**Ingredienser:**

* 1 ss varmt vann (37 grader)
* ½ ts sukker
* 1 ts tørr gjær
* 3,5 dl mel
* ¼ ts salt
* 0,3 dl olivenolje
* 0,4 dl naturell youghurt
* 0,75 dl varmt vann
* 1 ss smør
* 1 ss olivenolje
* Litt koriander
* 2 hvitløksfedd

**Fremgangsmåte**

1. Ha varmt vann, sukker og gjær i en liten bolle, bland og la stå i 5-10 min (skal ha begynt å få skum).
2. Ha mel, olje, yoghurt, varmt vann, salt og gjærmixen i en bolle og bland godt.
3. Kna i ca 10-15 min før du lar den heve til ca dobbel størrelse.
4. Del opp i 4-6 biter og kjevle ut til tynne brød.
5. Finn fram en stekepanne og varm opp på medium til varm varme, stek til det kommer bobler før du snur.
6. Smelt smør og ha olivenolje og hvitløk oppi. Tilsett koriander til slutt.
7. Pensle de ferdige naanene med hvitløkssmøret.