

RSBERGIMPORTAB

www.risbergimport.se

Tel: 08-608 17 00

Tandoori Lime Kyckling (4 pers)

Ingredienser:

500g kycklinginnerfilé

½ dl Key Lime Juice

3 msk Rajah Tandoori

Masala pulver



Lägg kycklingfilén i en skål och strö över med Tandoori Masala. Häll i lime juice och blanda väl så alla sidor av kycklingen täcks. Marinera i kylskåp 1 timme. Stek kycklingen på hög värme så den får fin färg, sänk värmen och stek färdigt. Tillsätt eventuellt lite vatten på slutet. Servera med basmatiris, wokade grönsaker, Mango Chutney och en klick gräddfil.

