HAUGEN-GRUPPEN

Kjøttboller Tikka Masala med cashewnøtter (1 personer)

Forberedelse



Rør en farse av kyllingkjøtt, rødløk, ingefær, hvitløk, youghurt, kyllingfond og garam masala-krydder. Smak evt. til med mer salt. Stek kjøttbollene toø de er brune og gjennomstekt. Bland Tikka Masalasaus og kokosnøttmelk, og hell over kjøttbollene. Dyss cashewnøttene over, og varm retten opp. Pyntes med frisk koriander.

Produkter

Tikka Masala Saus *(Melk,Sennep)	0,05 l	
Kokosmelk *(kan inneholde spor av Nøtter,Mandler,Peanøtter)	0,01 l	
Kyllingfond *(Selleri)	0,002 l	Blandes ut med vann
Blue Dragon Minced Garlic	2 g	(Enten)
Hvitløk, hakket	2 g	(eller)
Kyllingkjøtt hakket, eller kyllingkjøttdeig	0,08 kg	
Ingefær, hakket	1 g	
Youghurt, naturell	0,03 dl	
Garam Masala-krydder	1,5 g	
Rødløk, hakket	15 g	
Salt		
Cashewnøtter	12 g	

*Allergener