
Kyckling med tomater

Timatar murghi

Den här enkla rätten är mina barns älsklingsrätt. Jag brukar servera den med ris och Linser med lök, sid. 120.

6 personer

5 msk vegetabilisk olja

$\frac{3}{4}$ tsk hel spiskummin

2,5 cm kanelstång

6 kardemummakapslar

2 lagerblad

$\frac{1}{4}$ tsk svartpepparkorn

3—4 medelstora gula lökar, finhackade

6—7 finhackade vitlöksklyftor

2,5 cm färsk ingefära, finhackad

6—7 skalade och finhackade tomater (burktomater går bra)

1,3 kg flädd kyckling i munsbitar

1 $\frac{1}{2}$ tsk salt

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{2}$ tsk kajennpeppar

$\frac{1}{2}$ tsk garam masala (sid. 15)

Hetta upp oljan i en låg vid gryta och lägg i de hela kryddorna; spiskummin, kanelstång, kardemumma, lagerblad och pepparkorn. Rör om och tillsätt sedan lök, vitlök och ingefära. Stek under omrörning tills löken börjar brynas. Tillsätt tomaterna, kycklingbitarna, salt och kajennpeppar. Rör om och låt koka under lock på låg värme i 25 minuter. Rör om några gånger under tiden. Ta bort locket, höj värmen och tillsätt *garam masala*. Låt koka under försiktig omrörning ytterligare 5 minuter.

OBS De hela kryddorna skall inte ätas.