



Tandoori Chicken with Garlic Naan bread and mint yoghurt dressing

Tandoori Chicken:

1 tbsp oil

1 tbsp tandoori powder

4 chicken drumsticks

- Preheat the oven on 250 degrees Celsius
- In a bowl, mix tandoori powder and oil. (Read the label for the tandoori powder, if there is no salt, add 1/ tsp salt to the mixture)
- Rub the mixture onto the chicken drumsticks
- Place a baking paper onto an oven tray and place the chicken on it.
- Place the tray into the oven and turn the heat down to 180 degrees. Time for 40 minutes.

Mint yoghurt:

3 stems of mint leaves

200ml natural yoghurt

Fine salt

Black pepper

- Chop or blend leaves very fine.
- In a bowl add the mint, yoghurt and salt & pepper to taste

Naan bread

450 ml flour

1 tsp salt

1/2 tsp garlic powder

4 tsp baking powder

200ml natural yoghurt

- In a bowl mix flour, salt and garlic powder
- Add the baking powder and mix.
- Add yoghurt and mix with a wooden spoon
- Knead the dough for 7 to 8 minutes
- Place a cloth over the dough and let it rest for 10 minutes.
- While you wait, make the garlic butter. (recipe below)
- When the dough has rested, dust your hands with flour and divide the dough into 4 equal parts
- Roll each part into thin ovals or circles
- Roast on a pan and baste each side generously with the garlic butter

Garlic butter for the naan bread:

3 cloves of garlic

50g butter

50 ml oil

¼ tsp salt

1 sprig of thyme (optional)

- Crush garlic.
- Warm a sauce pan.
- Add the garlic, butter, oil salt and thyme leaves
- When the butter has melted and mixture starts to bubble, turn off the heat.
- Keep the sauce on the stove so it keeps warm



Tandoori kylling med naanbrød og mynte yoghurt

Tandoori kylling:

1 spsk olie

1 spsk tandoori pulver

4 stk kyllingelår

- Tænd ovn på 250 grader.
- I en skål bland olie og tandoori pulver. (læs hvis tandoori pulver har salt, ellers tilsæt 1/2 tsk salt til skålen.
- Tilsæt kyllingen og dæk kyllingen med olie og krydderi.
- Læg kyllingen på en bakke og ind i ovnen. Drej straks ovnen ned til 180 grader. Set klokken til 40 minutter

Mynte yoghurt:

3 kvist mynte

2 dl naturel yoghurt

Fint salt

Sort peber

- Fjern stængler fra mynteblade.
- Hak myntebladene meget(!) fint og smid stænglerne bort.
- I en skål, bland grundigt yoghurt, hakket mynteblade og smag til med salt og pepper.

Naan brød

4.5 dl mel

1 tsk salt

1/2 tsk hvidløgspulver

4 tsk bagepulver

2 dl naturel yoghurt

- I en skål tilsættes 4,5 dl mel, 1 tsk salt og 1/2 tsk hvidløgpulver
- Tilsæt 4 tsk bagepulver og bland derefter sammen
- Tilsæt 2 dl yoghurt og mix med en træske
- Ælt dejen i 7-8 minutter
- Dæk med en klud og lad den hvile i 10 minutter. Mens du venter: lav hvidløgssmør
- Når dejen har hvilet i 10 minutter, støv dine hænder med mel.
- Del derefter dejen i 4 lige store stykker.
- Rul hvert stykke til en kugle.
- Læg en stegepande på komfuret på medium varme.
- Støv bordets overflade med mel og støv hver kugle med mel.
- Få en kagerulle, og rul hver kugle i ovale former
- Hvis gryden ikke er varm endnu, skal du lægge naan dejen til side.
- Steg naan-brødet på panden
- Spred godt hvidløgssmør over hver ristet side.

Hvidløgs smør til naan brød:

3 fed hvidløg

50g smør

1/2 dl olie

1/4 tsk salt

1 kvist timian

- Knus 3 fed hvidløg. Varm en lille gryde på lav varme. Tilsæt knust hvidløg, 50 g smør, 1/2 dl olie og 1/4 tsk salt. Du kan også tilføje 1 stamme timian, hvis du vil.
- Når smørret er smeltet, og begynder at boble - skal du slukke for kogepladen, men lade gryden stå.