



## Κοτόπουλο με σάλτσα μπαχαρικών (Ινδικό Butter Chicken)

Μερίδες: 6

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 50-55 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

### Υλικά για το κοτόπουλο

- 3 στήθη κοτόπουλο
- Χυμό από 1 λεμόνι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.σ. garam masala
- Αλάτι

### Υλικά για τη σάλτσα

- 200 ml ηλιέλαιο
- 2 κρεμμύδια
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 2 κ.σ. Garam masala
- 2 κ.γ. πάπρικα γλυκιά
- ¼ κ.γ. κανέλα σκόνη
- ⅛ κ.γ. γαρίφαλο σκόνη
- Αλάτι
- 200 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- Χυμό από 1 λεμόνι
- 3 κ.σ. βούτρο αγελαδινό

### Εκτέλεση

1) Κόβουμε το κοτόπουλο σε μεγάλους κύβους. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο του κοτόπουλου και της σάλτσας. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια.

2) Ανακατεύουμε όλα τα υλικά της μαρινάδας του κοτόπουλου μαζί με το κοτόπουλο και το αφήνουμε στο ψυγείο σκεπασμένο με μεμβράνη για 30 λεπτά.



3) Αφήνουμε το λάδι να κάψει σε ένα βαθύ τηγάνι. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το αφήνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 15-20 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και αφήνουμε για άλλο ένα λεπτό.

4) Προσθέτουμε στο τηγάνι το garam masala, την πάπρικα, την κανέλα, το γαρίφαλο και αλάτι. Αφήνουμε άλλο 1 λεπτό. Προσθέτουμε την ντομάτα και την κρέμα γάλακτος και αφήνουμε για άλλα 3-4 λεπτά.

5) Προσθέτουμε το κοτόπουλο και το αφήνουμε να μαγειρευτεί σε μέτρια φωτιά με κλειστό καπάκι για περίπου 30 λεπτά.

6) Προσθέτουμε το λεμόνι και το βούτυρο, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**