



CHICKEN TIKKA (MURGH TIKKA)

ไก่ตีกก้า

WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



150	grams	Plain yoghurt
20	grams	Cooking oil
100	grams	Custom Culinary® Chef's Own™ Tikka Flavor Marinade
20	grams	Coriander leaves, roughly chopped
20	ml	Lemon juice
1.5	Kg	Chicken breast (skinless and boneless) cut into 1 inch cubes
20	grams	Bell pepper
10	grams	Red onion
10	pieces	Lime wedge
		Mint chutney as required

For more recipes, please visit https://customculinaryth.com/#recipe_download

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download

PREPARATION

1. Mix yoghurt, cooking oil, **Custom Culinary® Chef's Own™ Tikka Flavor Marinade**, coriander leaves, lemon juice, chicken, bell peppers and red onion together and marinate and keep refrigerated for 1-2 hours.
2. Skewer the marinated chicken with bamboo or steel skewers and grill over medium heat until done.
 - Or arrange marinated chicken on wire rack and roast high heat in a preheated oven until nicely cooked. (approximately 10 – 12 minutes).
3. Serve chicken tikka with fresh lime wedge and mint chutney, and sprinkle with chopped coriander.



วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

150	กรัม	โยเกิร์ตธรรมชาติ
20	กรัม	น้ำมัน
100	กรัม	ผงหมักรสตึกก้า (ผงสำหรับหมักเนื้อสัตว์) (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)
20	กรัม	ผักชีไทยสับหยาบ
20	กรัม	น้ำเลมอน
1.5	กก.	อกไก่ไม่ติดหนัง หั่นขนาด 1 นิ้ว
20	กรัม	พริกหวาน
10	กรัม	หอมแดง
10	ชิ้น	มะนาวสดหั่นชิ้น
		มันซอส (ตามที่ต้องการ)

วิธีทำ

- ผสม โยเกิร์ต น้ำมัน **ผงหมักรสตึกก้า (ผงสำหรับหมักเนื้อสัตว์) (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)** ผักชี น้ำมะนาว พริกหวาน และหอมแดงสับ เข้าด้วยกัน และหมักไว้ 1-2 ชั่วโมงในตู้เย็น
- นำไม้มาเสียบไก่ที่หมักแล้ว อย่างด้วยไฟกลาง จนสุก
 - หรือจัดเรียงเนื้อไก่ที่หมักแล้วไว้บนตะแกรง และอบในตู้อบที่ผ่านการเตรียมความร้อนมาแล้วจนสุกพอดี (ประมาณ 10-12 นาที)
- เสิร์ฟไก่ตึกก้า กับมะนาวสดหั่นชิ้น มันซอส และโรยด้วยผักชีไทยสับหยาบ

คลิกที่รูปด้านล่าง เพื่อชมวิดีโอสาริตวิธีการทำเมนูนี้
Watch The Video Here!



For more recipes, please visit https://customculinaryth.com/#recipe_download

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download