



## BUTTER CHICKEN (MURGH MAKHANI)

บัตเตอร์ชีกเก้น

### WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



60	grams	Salted butter
50	grams	Cooking oil
1.5	Kg	Chicken breast (boneless and skinless) cut 1-inch cubes
150	grams	Red onion, chopped
30	grams	Ginger, chopped
45	grams	Garlic, chopped
		Green chili as required
350	grams	<b>Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce</b>
		Water as required
450	grams	Plain unsweetened yoghurt
100	grams	<b>Custom Culinary® Chef's Own™ Indian Butter Curry Flavor Spice Mix</b>
150	grams	Cooking cream
30	grams	Coriander leaves, chopped

For more recipes, please visit [https://customculinaryth.com/#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/#recipe_download)

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ [https://customculinaryth.com/home\\_th#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download)

## PREPARATION

---

1. Heat a cooking pot/pan, add half the quantity of butter and half the quantity of oil.
2. Add the sliced chicken, sear well for around 2 minutes, remove and keep aside.
3. In the same pot/pan, add the remaining oil, add chopped onion, sauté for a minute. Add the chopped ginger, garlic and green chili. Cook for 2 minutes until light golden brown.
4. Add the measured quantity of **Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce** mix well, add required amount of water and cook for 5 minutes.
5. Add the yoghurt, mix well.
6. Add **Custom Culinary® Chef's Own™ Indian Butter Curry Flavor Spice Mix**, mix well, cook for 5 minutes while stirring occasionally.
7. Add the seared chicken in to the pot/pan, toss well, cook for 5 minutes.
8. Add the remaining butter and some freshly chopped coriander leaves.
9. Finish with fresh cream, garnish with coriander leaves and serve hot with cooked basmati rice.



## วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เซิร์ฟ

60	กรัม	เนยสดชนิดเค็ม
50	กรัม	น้ำมัน
1.5	กก.	เนื้ออกไก่ หั่นชิ้นขนาด 1 นิ้ว
150	กรัม	หอมแดงสับ
30	กรัม	ขิงสับละเอียด
45	กรัม	กระเทียมสับละเอียด
		พริก (ตามที่ต้องการ)
350	กรัม	<b>ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล) น้ำ (ตามที่ต้องการ)</b>
450	กรัม	โยเกิร์ตธรรมชาติ
100	กรัม	<b>ผงเครื่องเทศแกงครีมเนยแบบอินเดีย (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)</b>
150	กรัม	ครีมสำหรับทำอาหาร
30	กรัม	ผักชีไทยสับหยาบ

## วิธีทำ

- ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่เนยและน้ำมันลงไปอย่างละครึ่ง
- นำไก่ลงไปจี่กับกระทะประมาณ 2 นาที แล้วตักออกมาพักไว้
- จากนั้นนำน้ำมันที่เหลือใส่ลงไปในกระทะ ใส่หอมแดงแล้วผัดให้หอมประมาณหนึ่งนาที ใส่ขิง กระเทียม และพริกเติมลงไป ผัดประมาณ 2 นาทีจนเป็นสีทอง
- จากนั้นใส่ **ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)** และผัดให้เข้ากัน เติมน้ำลงไปเล็กน้อย
- ใส่โยเกิร์ตและคนให้เข้ากัน
- นำ **ผงเครื่องเทศแกงครีมเนยแบบอินเดีย (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)** ผสมลงไปและคนให้เข้ากัน ประมาณ 5 นาที
- ใส่ไก่ที่รวนไว้ลงในหม้อ คนให้เข้ากัน 5 นาที
- เติมเนยที่เหลือและผักชีลงไป
- แต่งหน้าด้วยครีม และผักชี เซิร์ฟร้อนคู่กับข้าวบาสมาตี

คลิกที่รูปด้านล่าง เพื่อชมวิดีโอสาธิตวิธีการทำเมนูนี้

Watch The Video Here!



For more recipes, please visit [https://customculinaryth.com/#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/#recipe_download)

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ [https://customculinaryth.com/home\\_th#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download)