



CHICKEN TIKKA MASALA (MURGH TIKKA MASALA)

ไก่ตีกก้ามาซาลา

WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



45	grams	Cooking oil
25	grams	Garlic, chopped
25	grams	Ginger, chopped
150	grams	Red onion, chopped
100	grams	Custom Culinary® Chef's Own™ Masala Flavor Spice Mix
350	grams	Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce
1.5	Kg.	Chicken Tikka
250	grams	Cooking cream
30	grams	Chopped coriander

PREPARATION

1. Heat up oil and stir in chopped garlic, ginger and onion until browned.
2. Stir in **Custom Culinary® Chef's Own™ Masala Flavor Spice Mix** until well mixed.
3. Add **Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce**, mix well and simmer 10 minutes.
4. Turn off heat, use a hand blender to make a puree of the mix.
5. Add the prepared chicken tikka to the ground puree and bring back to boil and simmer for 5 minutes.
6. Add cooking cream, mix well and continue simmering for 5 minutes.
7. Adjust seasoning as needed and serve Chicken Tikka Masala with cooked basmati rice and garnished with chopped coriander.



วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

45	กรัม	น้ำมันพืช
25	กรัม	กระเทียมสับ
25	กรัม	ขิงสับ
150	กรัม	หอมแดงสับ
100	กรัม	ผงเครื่องเทศมาซาลา (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน)
350	กรัม	ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)
1,500	กรัม	ไก่ตักก้า
250	กรัม	ครีมสำหรับทำอาหาร
30	กรัม	ผักชีไทยสับหยาบ

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ผัดกระเทียม ขิง หอมแดง ให้สุกเป็นสีน้ำตาล
2. เติม **ผงเครื่องเทศมาซาลา (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน)** ผัดให้เข้ากัน
3. เติม **ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)** ผสมให้เข้ากัน และเคี่ยว 10 นาที
4. ปิดไฟ และคนส่วนผสมให้ละเอียด
5. เติมไก่ตักก้า และตั้งไฟเคี่ยวต่ออีก 5 นาที
6. เติมครีมผสมให้เข้ากัน เคี่ยวต่ออีก 5 นาที
7. เสิร์ฟไก่ตักก้ามาซาลา พร้อมข้าวบาสมาติ และผักชีไทยสับหยาบ