**INDISK KONGELIG FOLKEFAVORITT UTFORDRER FREDAGSTACOEN – AUTENTISK BUTTER CHICKEN PÅ MARKEDET**

***18.september lanseres butter chicken paste som det 15.ende produktet i matserien Nirus Masalamagic. Pasten er som de andre helt uten kunstige tilsetninger eller konserveringsmidler, og gluten- og melkefri. Styrken er medium, men kan tilpasses den enkeltes smak med tilsetning av fløte. Den kan også lages med valgfrie ingredienser isteden for kylling. Sausen er like god med andre kjøttvarianter, tofu eller grønnsaker.***

Denne høsten lanserer Niru nok igjen en fantastisk smak fra det kongelige Moghul-kjøkkenet. Butter chicken, som betyr smør kylling, har sin særegenhet i den magiske balansen mellom krydret, fløyelsaktig tekstur og en liten dæsj sødme. Nyansen i krydderbruken er uhyre viktig, da det lett kan gå galt eller bli for søtt.

* Siden min far var født i Peshawar, er det ekstra gøy å presentere denne smaken. Jeg ønsker å gi forbrukeren muligheten til enkelt å lage ekte indisk på eget kjøkken, men valgfrie ingredienser, forteller Niru Kumra, eier av Masalamagic.

Oppskriften ble til noen tiår tilbake før deling av India i byen Peshawar da en restauranteier satt igjen med for mye tandoori kylling og måtte finne en måte å bruke den på. For å gjøre den ekstra sprø, ble kyllingbitene stekt i smør og deretter surret i denne fløyelsmyke sausen hvilket ga en utsøkt sammensetning. Mot avslutningen ble den toppet med en god klatt smør og fløte; derav navnet butter chicken. Siden retten inneholdt smør i to omganger og fløte, ble den klassifisert som en gourmet fest rett.

* Det var naturlig å lage denne på grunn av ønsker fra norske ganer som vil ha ekte indisk smak og vil utvide matrepertoaret sitt. Med over 8000 mennesker på kokkekurs, tør jeg påstå at nordmenn er klar for mer enn ”liksom-indisk”, sier Niru Kumra.

Butter chicken er en av de mest kjente rettene fra India, og nå har vi endelig en autentisk versjon på det norske markedet. Produktet går inn i ca. 250 butikker, dagligvare aktørene på nett i tillegg til at den har blitt tatt godt i mot i kassene til Adams Matkasse.

* Ikke bare er produktet tatt godt i mot av kunder som har testet produktet, det er så vidt jeg vet, den eneste gluten- og melkefrie butter chicken sausen på markedet. Noe som gjør at alle og en hver kan nyte et ekte indisk festmåltid, sier daglig leder Ayush Kumra.

**Om masalamagic :**

* -  En drøm og hobby som begynte på et enkelt skolekjøkken er utviklet til en bedrift med autentiske smaker og kryddermagi. Den lille familiebedriften har ambisjon om å gjøre indisk mat like kjent som pizza og pasta, med den autentiske smaken.
* -  Formålet med produktene er å gi helhet i etnisk hylle og gi forbrukeren forrett, middag, dessert med valgfri styrke og foretrukne norske råvarer. Masalamagic AS er en av de fremste eksponentene for indisk mat i Norge, og har et meget unikt konsept basert på matkurs, egenutviklede produkter og informasjon om indisk matlaging og matkultur.
* -  Siden start har Niru Kumra kurset 8000 mennesker i indisk kokkekunst med utgangspunkt i sin kokebok ”Indisk mat på norske fat”, etablert kurssenter i Oslo, arrangert mat- og kulturreiser til India og utviklet egen produktserie. Ingen har jobbet så mye med indisk mat og norske ganer som henne, og resultatet er godt testede produkter som er skreddersydd for nordmenn med sans for indisk smak på norske fat. Høsten 2017 kom Nirus andre kokebok ”Masalamagic – Magien i det indiske kjøkken” i samarbeid med Cappelen Damm.

**For mer informasjon om Masalamagic, besøk :**

Nettside : [www.masalamagic.com](http://www.masalamagic.com)

Matblogg : [www.nirusverden.com](http://www.nirusverden.com)

Facebook og Instagram : Masalamagic

**For ytterligere informasjon, vennligst kontakt :**

* Niru Kumra – Eier, kurs- og konseptansvarlig niru@masalamagic.com,   
  90 09 72 91
* Ayush Kumra – Daglig leder, ayush@masalamagic.com,   
  416 24 290
* Aditi Kumra – PR og markedsansvarlig, aditi@masalamagic.com, 47 81 42 47