



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kokoskremet kylling korma med syrlig salat

Kylling korma

½ stk gul løk
1 stk tomat
½ stk lime
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
200 g skivet kyllingfilet
½ glass kormapaste
1 liten boks kokosmelk

Syrlig råkost

150 g råkostmiks
½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Kylling korma: Skrell og kutt løken i tynne skiver.

Kutt tomaten i terninger. Kutt hele limen i båter. Sil oljen av ingefærblandingen.

2. Kylling korma, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 2 minutter. Legg løken over på en tallerken, og ha litt ny olje i stekepannen. Stek kyllingen i 1 minutt på hver side, og tilsett løken, tomattingene, ingefærblandingen, kormapasten og kokosmelken. Kok opp under omrøring, skru ned varmen til lav varme, og la gryten småkoke i 4 minutter. Smak til med mer av kormapasten, saft fra limen, salt og pepper.

3. Syrlig råkost: Ha råkostmiksen og saften fra resten av limen i en salatbolle, og vend det godt sammen.

4. God middag!



TIPS!

Hvis du vil ha mer metning til retten, så kan du ha kokte poteter i sausen, eller koke ris til.