



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i søt chili- og kokossaus med brokkoli, paprika og ris

Ris

135 g jasminris

Kylling i søt chili- og kokossaus

½–1 stk rød paprika

320 g utbenet kyllinglår u/skinn

½–1 pakke søt chilisau

150 g brokkoli- og blomkålbuketter

1 pakke kokoskrem

½ stk lime

1 dl vann ^B

Til servering

½–1 bunt koriander

½ stk lime

1 pakke peanøtter

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.

2. **Kylling i søt chili- og kokossaus:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Del kyllingen i mindre biter og bland den sammen med den søte chilisau i en skål.

3. **Kylling i søt chili- og kokossaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den er lett gyllen og karamellisert. Ha i brokkoli- og blomkålbukettene og paprikaen, og stek videre i 2 minutter. Ha i 1 dl vann og kokoskrem. Kok opp, og la det småkoke i 4–5 minutter. Smak til med salt, og litt saft fra limen.

4. **Til servering:** Skyll, tørk og grovhakk koriander. Kutt resten av limen i båter. Topp retten med koriander og peanøttene, og server limebåtene ved siden av.