



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thailandsk massaman-curry med utbenet kyllinglår, poteter og ris

Massamancurry

350 g poteter
1 stk gulrot
1 stk gul løk
150 g grønne bønner
1 stk sitrongress
1 stk lime
320 g kyllinglårfilet
½–1 pakke massaman currypaste
½ pakke maisstivelse
1 pakke kokoskrem
1 pose glutenfri soyasaus
2 dl vann ^B

Ris

135 g jasminris

Topping

1 bunt koriander
1 stk rød chili
1 pakke peanøtter

salt ^B

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Massamancurry:** Skrell potetene og gulroten, og kutt dem i store terninger. Skyll og kutt de grønne bønnene i to. Skrell og kutt løken i båter. Skyll og bank sitrongresset mot fjølen, eller knus det med knivbladet, og kutt det i fire. Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern, og ha skallet over i en skål. Del limen i to, og kutt den ene halve delen i fire båter. Del kyllingen i biter på størrelse med potetene.
- 2. Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- 3. Massamancurry, fortsettelse:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter på den ene siden, eller til den er gyllen. Krydre med litt salt og pepper, snu kyllingen og ha i gulroten, potetene og løken. Tilsett currypasten og sitrongresset, og la det hele frese i omtrent 1 minutt. Bland maisstivelsen, 2 dl vann og kokoskremen i en skål, og ha det i gryten. Kok opp, og la den småkoke under lokk i omtrent 15 minutter, til grønnsakene er møre og kyllingen er gjennomkokt. Vend inn aspargesbønnene, og smak til gryten med soyasausen, limeskallet og saften fra den halve limen.
- 4. Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Skyll og kutt chilien i tynne ringer. Server risen, koriander, limebåtene, chilien og peanøttene til retten.



TIPS!

Kok curryen uten lokk for en tykkere konsistens. Tilpass vannmengden i curryen etter eget ønske.