



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min    👤 2 porsjoner

## Alt-i-ett kyllingkorma med ris, koriander og yoghurt

### Alt-i-ett kyllingkorma

1 stk tomat  
½-1 stk gul paprika  
½-1 stk rødløk  
300 g kyllingbryst med skinn  
135 g basmatiris  
1 glass kormapaste  
1 pakke hønsebuljong  
🏠 3 dl vann

### Til servering

½-1 bunt koriander  
½-1 pakke yoghurt  
naturell

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Alt-i-ett kyllingkorma:** Skyll tomaten. Skyll og rens paprikaen, og skrell løken. Kutt grønnsakene i grove biter, og krydre kyllingen med salt og pepper.
- 3 **Alt-i-ett kyllingkorma, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2-3 minutter. Krydre med salt og pepper. Vend innkormapasten, hønsebuljongen og den ukokte risen. Ha litt vann i kormaglasset, rist det, og hell vannet i stekepannen sammen med ytterligere 3 dl vann. Rør sammen, og ha det hele over i en ildfast form. Tilsett litt ny olje i stekepannen, og stek kyllingbrystet i 2 minutter på hver side. Legg kyllingen i formen med skinnsiden opp, og trykk den litt ned i risen. Stek det hele midt i ovnen i 20-25 minutter, eller til risen er gjennomkokt og kyllingen er gjennomstekt.
- 4 **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt kyllingbrystet i skiver før servering. Strø korianderen over formen, og server yoghurten til retten.