



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Kylling i rød curry med sprø grønnsaker og ris

### Ris

135 g jasminris

### Rød curry

½ stk rødløk  
1 stk rød paprika  
1 stk pak choy  
320 g utbenet kyllinglår u/skinn  
1 stk lime  
1 ss rød currypaste  
1 pakke kokoskrem  
1 pakke hønsebuljong  
½–1 pose glutenfri soyasaus  
1 dl vann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken (se tips).
- 2. Rød curry:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll, rens og kutt paprikaen og pak choyen i strimler. Skjær kyllingen i strimler. Behold fettene på kyllingen, det smelter i pannen og gir god smak.
- 3. Rød curry, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den er gyllen, og legg den over på en tallerken. Ha rødløken og paprikaen i stekepannen, og stek det i 3–4 minutter. Ha kyllingen tilbake i pannen, og tilsett ønsket mengde av currypasten. Stek det hele i 1–2 minutter. Tilsett kokoskremen, hønsebuljongen og 1 dl vann. Kok opp, og smak til med soyasausen og litt saft fra halve limen. Vend inn pak choyen rett før servering.
- 4. Servering:** Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.



### TIPS!

Du kan også steke grønnsakene i en egen stekepanne, og tilsette den kokte risen. Smak til med soyasausen.