



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Massaman kyllingcurry med salat og jasminris

Ris

135 g jasminris

Massaman kyllingcurry

1 stk bakepotet
½ stk rødløk
½ bunt koriander
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½–1 pakke massaman
currypaste
1 pakke kokoskrem
½ stk lime
1 dl vann ^B

Salat

1 stk tomat
1 stk agurk
½ stk rødløk
½ bunt koriander
½ stk lime
1 ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Massaman kyllingcurry:** Skyll og kutt bakepoteten i terninger. Skrell og finhakk hele rødløken, men spar halvparten til salaten. Skyll og grovhakk korianderen. Kutt kylling i mindre biter.
- 3. Massaman kyllingcurry, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter, til den har fått en gylden stekeskorpe. Ha i potetterningene, halvparten av den finhakke rødløken og ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 2 minutter. Tilsett kokoskremen og 1 dl vann, og la det småkoke i omtrent 15 minutter, eller til potetene er møre. Smak til med salt og limesaft, og eventuelt mer av currypasten. Topp curryen med litt av korianderen ved servering.
- 4. Salat:** Skyll og kutt tomaten og agurken i terninger. Ha dem over i en skål sammen med resten av den hakkede rødløken, korianderen, limesaft og 1 ss olivenolje. Bland sammen, og smak til med salt og pepper.