



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling korma med ris, frisk salat og mangochutney

Ris

135 g basmatiris

Kylling korma

1 stk rødløk

1 stk hvitløksfedd

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

½–1 glass kormapaste

1 pakke kokoskrem

1 ss smør* ^B

1 dl vann ^B

Salat

1 stk hjertesalat

1 stk rødt eple

½ stk sitron

Tilbehør

1 glass mangochutney

salt ^B

olivenolje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Kylling korma:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skjær kyllingen i grove biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek kyllingen og hvitløken i 2–3 minutter, til kyllingen er gyllen. Ha kyllingen og hvitløken over på en tallerken. Stek løken i 3–4 minutter. Ha kyllingen og hvitløken tilbake i stekepannen, og tilsett ønsket mengde av kormapasten. Tilsett 1 dl vann og kokoskremen, og la det hele småkoke i omtrent 7 minutter, eller til kyllingen er ferdig. Smak til med salt og pepper, og eventuelt mer av kormapasten.

3. **Salat:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene i kaldt vann. Kutt salaten i grove biter. Skyll og kutt eplet i terninger. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje. Kutt sitronen i båter, og klem litt saft fra sitronen over salaten.

4. **Tilbehør:** Server mangochutneyen og eventuelle rester av sitronbåtene til retten.