



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingeinderfilet i kokoscreme med squash og peberfrugt

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

135 g basmatiris
300 (420)* g kyllingeinderfilet
½ pose hønsebouillon
⅔ stk rød chili
½ stk ingefær
1 tsk karry
¾ stk squash
1 stk rød peber
1 pose kokoscreme
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
mel* ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Krydr kyllingen med salt og peber. Opløs bouillon i 1 dl kogende vand.
3. Fjern kerner fra chilien og hak den fint (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Skræl ingefær og riv fint. Varm olie i en pande ved god varme. Svits karry under omrøring ca. ½ min. Kom kødet på panden og steg ½ min. på begge sider. Kom ½ spsk mel på og vend det sammen med kødet. Tilsæt ingefær og chili.
4. Skyl og skær squash og peberfrugt i store tern og vend dem med på panden. Hæld kokoscreme, vand og bouillon over. Lad det koge ved svag varme i ca. 6 min. til kødet er gennemstegt. Smag til med salt, peber og evt. mere karry og servér med ris.