



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Panang curry med kylling, pak choy og fuldkornsrís

Ris

135 g fuldkornsrís

Panang curry

280 g kyllingebryst
1 stk skalotteløg
½ pose rød karrypaste
1 pose kokoscreme
1 spsk fiskesauce
½ pose sojasauce
1 stk pak choy
1 dl vand ^b
1 spsk sukker ^b

Servering

½ pk koriander, frisk
½ stk lime

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Panang curry:** Skær kyllingen i tynde strimler. Pil skalotteløg og skær i skiver. Varm en gryde op med lidt olie og steg rød karrypaste 1-2 min. Tilsæt skalotteløg og steg et par min. Tilføj kokoscreme, vand, fiskesauce, sukker, soja og kylling. Lad det småkoge ca. 10 min. under låg. Smag til med salt og peber.
3. **Pak choy:** Skær pak choy i strimler og lad det koge med de sidste 2 min. af kogetiden.
4. **Servering:** Hak koriander groft og skør lime i både. Top retten med koriander og servér med limebåde, så man selv kan smage til.