



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Massaman thai-kyllingcurry med poteter, jasminris og koriander

Ris

135 g jasminris

Massaman thaicurry

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
1 stk bakepotet
300 g kyllinggyros
½–1 pakke massaman currypaste
1 pakke kokoskrem
½ pakke hønsebuljong
½ pose glutenfri soyasaus
½ stk lime
½–1 ss sukker ^B
2 dl vann ^B

Topping

1 bunt koriander
½ stk lime
½ pakke hakkede peanøtter
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Massaman thaicurry, forberedelse:** Skrell og kutt løken i skiver. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skyll og kutt poteten i terninger.
- 3. Massaman thaicurry:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter. Tilsett gulrøttene, poteten, løken og ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 3 minutter under omrøring.
- 4. Massaman thaicurry, fortsettelse:** Ha i kokoskremen, 2 dl vann og hønsebuljongen, og kok opp. La curryen småkoke under lokk på middels lav varme i omtrent 10 minutter. Rør om underveis, så curryen ikke svir seg. Ta av lokket og la curryen småkoke i omtrent 5 minutter til, eller til potetene er møre. Smak til med ½ pose soyasaus, ½–1 ss sukker og saften fra halve limen.
- 5. Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Topp med korianderen og peanøttene, og server limebåtene til retten.



TIPS!

Currypasten kan være litt sterk for de minste, så smak deg frem til en passende styrke.