



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kylling i rød karry med sprøde grøntsager og ris

Kylling i rød curry

135 g basmatiris
½ stk rødløg
½ stk grøn peber
1 stk pak choy
300 g kyllingeinderfilet
½-1 stk lime
¼-½ pose rød karrypaste
1 pose kokoscreme
½ pose hønsebouillon
1 spsk sojasauce
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Forberedelse:** Pil og skær rødløg i tynde skiver. Rens og skær peberfrugt i strimler. Skyl pak choy og skær den i strimler. Skær kyllingen i strimler. Del limen i to på langs.
- 3. Rød karry:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 3-4 min. til den er gylden og læg det over på en tallerken. Steg nu rødløg og peberfrugt i 3-4 min. Kom kyllingen tilbage i panden og tilsæt ønsket mængde af karrypasta, Pas på den er stærk. Steg det hele i 1-2 min. Tilsæt kokoscreme, vand og bouillon og bring det i kog. Smag til med soja, salt, peber og saft fra den ene del lime. Bland pak choy i lige før servering.
- 4. Servering:** Skær resten af limefrugten i både og servér til retten.