



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED

Kylling korma med sesamstegte gulerødder

Det skal du bruge

1/2 pose cashewnødder
1/2 stk lime
1/2 dl yoghurt naturel
1/2 pose garam masala
1/2 pose karry
1/2 pose ingefær/hvidløg/chili i olie
280 g kyllingebryst
135 g basmatiris
3 stk gulerødder
1 pose sesamfrø
1 stk løg
1 pose kokoscreme
1 pose tomatpuré
1/2 pose grøntsagsbouillon
1/2 pk koriander, frisk
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft). Kom nødderne i en skål og hæld kogende vand over, så det lige dækker.
2. **Kylling:** Pres limesaften i en skål og rør sammen med yoghurt, garam masala, karry og ingefær/hvidløg/chili i olie. Skær kyllingen i tern 2x2 cm. Bland det med yoghurten og lad marinere i 10 min.
3. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
4. **Gulerødder:** Skræl gulerødderne og skær dem i stave. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie. Drys sesam over og krydr med salt og peber. Bag dem i 12-14 min.
5. **Kormasauce:** Pil løg og skær det i tern. Varm en gryde op med lidt olie og svits løgene i ca. 5 min. til det får lidt farve. Tilføj kokoscreme, vand, tomatpuré, bouillon og peber. Sigt vandet fra nødderne og kom dem i. Kog det i 3 min. og blend det med en stavblender. Kom kyllingen i og lad det simre 10-12 min.
6. **Anret:** Hak koriander. Servér korma med ris og de sesamstegte gulerødder. Drys det hele med koriander.



TIPS!

Du kan med fordel marinere kødet 2-4 timer på køl, hvis du har tid.