



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingkaker i kokos- og karrisaus, servert med jasminris, lettsyltede grønnsaker og koriander

Lettsyltede grønnsaker

1 stk agurk
1 stk rødt eple
1 stk gulrot
1 stk lime
½ ts sukker ^B

Kyllingkaker i kokos- og karrisaus

1 stk gul løk
1 pakke hønsebuljong
½ pakke maisstivelse
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke karri
1 pakke kokoskrem
300 g kyllingkaker
2½ dl vann ^B
1 ss smør* ^B

Ris

135 g jasminris

Til servering

½–1 bunt koriander

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Lettsyltede grønnsaker:** Skyll agurken og eplet. Skrell og lag lange bånd av gulroten med en skreller, og kutt agurken og halve eplet i små terninger. Grov riv margen som blir igjen på gulroten og resten av eplet på et rivjern og sett til side. Rør sammen saften fra limen og ½ ts sukker i en skål, og vend inn agurken, eplet og gulrotbåndene.
- 2. Kyllingkaker i kokos- og karrisaus:** Skrell og finhakk løken. Rør ut hønsebuljongen og halve pakken med maisstivelse i 2½ dl kaldt vann.
- 3. Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- 4. Kyllingkaker i kokos- og karrisaus, fortsettelse:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen og 1 ss smør. Stek løken, karrien og den revne gulroten og eplet fra punkt 1 i 1–2 minutter. Tilsett maissenablandingen og kokoskremen, og kok opp. La sausen småkoke i 3–4 minutter til sausen tykner litt. Ha i kyllingkakene og la det hele småkoke i 5–6 minutter til. Smak til med salt og pepper.
- 5. Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen og strø den over ved servering.