



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Satay kylling med Thai kål-agurkesalat

Det skal du have

135 g basmatiris
½ stk lime
300 g kyllingeinderfilet
1 pose karry
1 pose kokoscreme
1 pose hakkede peanuts
½ pose rød karrypaste
1+1 spsk sojasauce
1+1 spsk rødvinseddike
1 stk rødløg
1 stk skoleagurk
100 g coleslaw-blanding
½ pose chiliflager
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

sukker ^b
olie ^b
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kylling:** Skyl lime og riv skallen fint i en skål. Kom kyllingekødet i skålen og bland med karry, lidt olie, salt og peber. Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme. Steg kyllingen i 2-3 min. på hver side.
3. **Sataysauce:** Kog kokoscreme, vand, peanuts, karrypaste, 1 spsk soja, 1 spsk rødvinseddike og 1 spsk sukker sammen i 2 min. Blend det til en lind masse med en stavblender. Kom lidt vand i, hvis det bliver for tykt.
4. **Kål-agurkesalat:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Læg agurken på et skærebræt og bank den med hånden i hele længden, så den går let i stykker. Skær i 1 cm skiver på skrå. Kom løg og agurk i en skål og bland det godt sammen med chiliflager (undlad eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), soja, rødvinseddike, coleslaw mix, lidt olivenolie, salt og peber.
5. **Servering:** Skær lime i både. Servér kyllingen med sataysauce og limebåde til sammen med ris og kål-agurkesalat.