



Massaman curry med hakket kylling og ris

Massaman kyllingcurry

135 g jasmiris
½ stk rødæg
2 stk gulerødder
50 g babyspinat
300 g hakket kylling
½ pose massaman curry paste
1 pose kokoscreme
½ stk lime
½ pk koriander, frisk
½ pose hakkede peanuts
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b
sukker ^b
salt ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Massaman kyllingcurry:** Pil løg, skræl gulerødder og skyl spinaten. Skær løg og gulerødder i skiver. Varm en gryde op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingekødet i 2 min. Tilsæt gulerødder, løg og ønsket mængde massaman curry (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og steg videre i 2 min. Tilføj kokoscreme og vand, lad det koge ved middel varme i 3-4 min.
- 3. Massaman kyllingcurry - fortsat:** Del limen i to. Smag retten til med lidt sukker, salt, limesaft og evt. mere massaman curry. Vend spinaten i og giv det hele et hurtigt opkog.
- 4. Topping:** Skyl og hak koriander groft. Drys peanuts og koriander over retten ved servering.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.