



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i kokos- og peanøttsaus med frisk mangosalsa og ris

Ris

135 g jasminris

Kylling i kokos- og peanøttsaus

½ stk rødløk

300 g strimlede

kyllinglårkjøtt

1 pakke peanøtter

1 pakke kokoskrem

1 pose glutenfri soyasaus

½ dl vann ^B

Mangosalsa

½ stk rødløk

½ stk agurk

1 stk mango

1 pakke sesamfrø

½-1 pakke søt chilisaus

½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Kylling i kokos- og peanøttsaus: Skrell og kutt halve rødløken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødløken og kyllingen i omtrent 2 minutter, til kyllingen er gyllen. Krydre med salt og pepper. Tilsett peanøttene, kokoskremen og ½ dl vann, og la det hele småkoke over lav varme i 2-3 minutter, til kyllingen er gjennomstekt. Smak til med soyasausen.

3. Mangosalsa: Skrell og finhakk resten av rødløken. Skyll agurken og skjær vekk skallet på mangoen. Kutt mangoen og agurken i terninger. Bland rødløken, agurken, mangoen, sesamfrøene og den søte chilisausen i en serveringsskål (se tips). Smak til med saften fra den halve limen og litt salt.

4. Tilbehør: Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.



TIPS!

Hvis den søte chilisausen blir for sterk for de minste, kan den heller serveres ved siden av retten.