



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingcurry med paprika, kokos og fullkornsris

## Ris

135 g fullkornsris

## Kyllingcurry

2 stk gulrøtter

1 stk rødløk

1 stk grønn paprika

1 pakke maisstivelse

300 g strimlet kyllingfilet

1-2 ss rød currypaste

1 pakke hønsebuljong

1 pakke kokoskrem

½-1 pose glutenfri soyasaus

3½ dl vann <sup>B</sup>

1 ts olje <sup>B</sup>

½ ts sukker <sup>B</sup>

## Koriander

1 bunt koriander

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Curry: 300 g Ris: 100 g

Energiinnhold: ca. 370 kcal.

For deg som registrerer

middagen i Roedeappen: 1.

Søk etter oppskrift. 2. Legg

inn antall porsjoner (ikke

mengde i gram).

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Kyllingcurry:** Skrell og kutt gulrøttene i terninger. Skrell rødløken, og rens paprikaen. Kutt løken og paprikaen i skiver eller terninger. Rør ut maisstivelsen i 3½ dl vann i en kopp.
- 3. Kyllingcurry, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og 1-2 ss av currypasten i 2-3 minutter, til kyllingen har fått en fin stekeskorpe. Ha kyllingen over på en tallerken. Ha i gulrøttene, løken og paprikaen, og stek det i 3-4 minutter, under omrøring. Tilsett hønsebuljongen, maisjevningen og kokoskremen, og kok opp. La kyllingcurryen småkoke under lokk i omtrent 10 minutter, til grønnsakene er møre. Rør om underveis. Rør inn kyllingen mot slutten av koketiden. Smak til med mer av currypasten, soyasausen og ½ ts sukker.
- 4. Koriander:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Strø korianderen over retten ved servering.