



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Kylling i rød karry med cashewnødder og fuldkornsris

### Det skal du bruge

135 g fuldkornsris  
280 g kyllingebryst  
1 pose kokoscreme  
½ pose rød karrypaste  
¾ stk rød peber  
1 pk koriander, frisk  
½ pose sesamfrø  
1 dåse ananas i tern  
½ pose cashewnødder  
1 dl vand <sup>b</sup>

Det skal du selv have  
salt <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Skær kyllingen i strimler. Varm ½ spsk olie op i en wok eller en dyb pande og steg kyllingestrimlerne til de er let gyldne. Tilsæt kokoscreme og vand og karrypasta **TIP:** Reducér evt. mængden, da den er meget stærk, og vend det godt rundt.
3. Rens peberfrugt og skær i stimler. Skyl, tør og hak koriander.
4. Rist sesamfrø på en tør pande til de har taget let farve.
5. Kom peberfrugt og ananas uden væde i wokken og varm kort igennem.
6. Servér med ris og drys med cashewnødder, sesamfrø og koriander.