



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i garam masala-saus med pak choy, vårløk og krydret basmatiris

Ris

135 g basmatiris
½–1 pakke persillade

Garam masala-kylling

½ stk rødløk
½–1 stk hvitløksfedd
½–1 pakke vårløk
1 stk pak choy
320 g utbenet kyllinglår u/skinn
150 g brokkoli- og blomkålbuketter
1 pakke garam masala-krydder
1 pakke kokoskrem
1 pose glutenfri soyasaus
1 dl vann ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte risen, og vend inn persilladen.
- 2. Garam masala-kylling:** Skrell og finhakk rødløken og hvitløken. Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Skyll og kutt pak choyen i strimler. Skjær kyllingen i mindre biter. Behold fett på, det smelter i pannen og gir ekstra god smak.
- 3. Garam masala-kylling, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og kyllingen i omtrent 3 minutter, til løken er blank. Ha i garam masala-krydderet og brokkoli- og blomkålbukettene, og stek det hele videre i omtrent 2 minutter. Tilsett kokoskremen og 1 dl vann i stekepannen. Kok opp, og la det hele småkoke i omtrent 4 minutter. Vend inn pak choyen når det gjenstår omtrent 2 minutter av koketiden. Tilsett soyasausen og smak til med salt og pepper. Topp retten med vårløkringene.