



Rød curry med kylling, kokosmelk, grønnkål og nudler

Rød curry med kylling

1 stk gulrot
½–1 stk gul paprika
1 stk rødløk
320 g utbenet kyllinglår u/skinn
½–1 pakke rød currypaste
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke kokoskrem
50 g strimlet grønnkål
1 stk lime
½–1 pose glutenfri soyasaus
2 dl vann ^B

Nudler

1 pakke eggnudler

pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til nudlene.
2. **Rød curry med kylling:** Skrell og kutt gulroten i to på langs og deretter i skiver på skrå. Skyll og kutt paprikaen i terninger. Skrell og kutt løken i tynne båter. Kutt kyllingen i strimler. Behold fettete på, det smelter i pannen og gir god smak.
3. **Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
4. **Rød curry med kylling, fortsettelse:** Varm opp en wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen, gulroten, paprikaen og løken i omtrent 2 minutter. Ha i currypasten og ingefærblandingen, og la det surre i 1–2 minutter. Tilsett kokoskremen og 2 dl vann, og kok opp. Ha i grønnkålen, og la det koke videre i 2 minutter. Smak til med saft fra limen, soyasausen og pepper.
5. **Servering:** Kutt eventuelle rester av limen i båter, og server limebåtene til retten.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.