



# Alt-i-ett kyllingkorma med ris, koriander og yoghurt

## Alt-i-ett kyllingkorma

1 stk tomat  
½–1 stk gul paprika  
½–1 stk rødløk  
300 g kyllingbryst  
135 g basmatiris  
1 glass kormapaste  
1 pakke hønsebuljong  
3 dl vann <sup>B</sup>

## Til servering

½–1 bunt koriander  
½–1 pakke yoghurt naturell

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Alt-i-ett kyllingkorma:** Rens paprikaen, og skrell løken. Kutt grønnsakene i grove biter, og krydre kyllingen med salt og pepper.
4. **Alt-i-ett kyllingkorma, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2–3 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha den ukokte risen, kormapasten og hønsebuljongen i en ildfast form. Skyll ut av kormaglasset med litt vann og ha det i formen sammen med ytterligere 3 dl vann. Rør sammen, og legg på kyllingen og de stekte grønnsakene. Dekk med aluminiumsfolie, og stek det hele midt i ovnen i 10 minutter. Ta av folien og stek videre i 15–20 minutter, eller til risen er gjennomkokt.
5. **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt hvert kyllingbryst i to før servering. Strø korianderen over formen, og server yoghurten ved siden av.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.