



# Massaman curry med hakket kylling og ris

## Massaman kyllingcurry

135 g jasmiris  
½ stk rødæg  
2 stk gulerødder  
50 g babyspinat  
300 g hakket kylling  
½ pose massaman curry paste  
1 pose kokoscreme  
½ stk lime  
½ pk koriander, frisk  
½ pose hakkede peanuts  
1 dl vand <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Massaman kyllingcurry:** Pil løg, skræl gulerødder og skyl spinaten. Skær løg og gulerødder i skiver. Varm en gryde op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingekødet i 2 min. Tilsæt gulerødder, løg og ønsket mængde massaman curry (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og steg videre i 2 min. Tilføj kokoscreme og vand, lad det koge ved middel varme i 3-4 min.
- 3. Massaman kyllingcurry - fortsat:** Del limen i to. Smag retten til med lidt sukker, salt, limesaft og evt. mere massaman curry. Vend spinaten i og giv det hele et hurtigt opkog.
- 4. Topping:** Skyl og hak koriander groft. Drys peanuts og koriander over retten ved servering.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.