



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kylling i karry med fuldkornsris

## Ris

135 g fuldkornsris

## Karrysauce

1 stk løg  
1½ pose karry  
1½ dl piskefløde  
½ pose majsstivelse  
1 pose hønsbouillon  
1½ dl vand <sup>b</sup>

## Kylling

300 g kyllingeinderfilet

## Salat

1 stk æble  
100 g salatmix toscana  
2 spsk hvidvinseddike  
½ spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Karrysauce:** Pil og hak løg. Varm en gryde op med lidt olie. Steg løgene et par min. og tilsæt karry. Tilføj fløde og kog det op stille og roligt. Bland imens majsstivelse og bouillon med vand til en jævn konsistens. Kom det i under omrøring og lad det koge 3-5 min. Smag til med salt og peber.
- 3. Kylling:** Skær kyllingen i mindre stykker. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg stykkerne et par min. og kom dem op i saucen. Kog saucen yderligere 2-3 min.
- 4. Salat:** Skær æblet i tern og bland det med salaten. Mix eddike, olivenolie og lidt salt og vend i salaten.
- 5. Servér** kylling i karry med ris og salat.