



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Satay kylling med Thai kål-agurkesalat

## Det skal du have

135 g jasminris  
½ stk lime  
300 g kyllingeinderfilet  
1 pose karry  
1 pose kokoscreme  
1 pose hakkede peanuts  
½ pose rød karrypaste  
1+1 spsk sojasauce  
1+1 spsk hvidvinseddike  
1 stk rødløg  
1 stk skoleagurk  
100 g coleslaw-blanding  
½ pose chiliflager  
1 dl vand <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Kylling:** Skyl lime og riv skallen fint i en skål. Kom kyllingekødet i skålen og bland med karry, lidt olie, salt og peber. Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme. Steg kyllingen i 2-3 min. på hver side.
- 3. Sataysauce:** Kog kokoscreme, vand, peanuts, karrypaste, 1 spsk soja, 1 spsk eddike og 1 spsk sukker sammen i 2 min. Blend det til en lind masse med en stavblender. Kom lidt vand i, hvis det bliver for tykt.
- 4. Kål-agurkesalat:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Læg agurken på et skærebræt og bank den med hånden i hele længden, så den går let i stykker. Skær i 1 cm skiver på skrå. Kom løg og agurk i en skål og bland det godt sammen med chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), soja, eddike, coleslaw mix, lidt olivenolie, salt og peber.
- 5. Servering:** Skær lime i både. Servér kyllingen med sataysauce og limebåde til sammen med ris og kål-agurkesalat.