



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Kylling i rød karry med sprøde grøntsager og ris

### Kylling i rød curry

135 g jasminris  
½ stk rødøg  
½ stk grøn peber  
1 stk pak choy  
300 g kyllingeinderfilet  
½-1 stk lime  
¼-½ pose rød karrypaste  
1 pose kokoscreme  
½ pose hønsbouillon  
1 spsk sojasauce  
1 dl vand <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. Forberedelse:** Pil og skær rødøg i tynde skiver. Rens og skær peberfrugt i strimler. Skyl pak choy og skær den i strimler. Skær kyllingen i strimler. Del limen i to på langs.
- 3. Rød karry:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 3-4 min. til den er gylden og læg det over på en tallerken. Steg nu rødøg og peberfrugt i 3-4 min. Kom kyllingen tilbage i panden og tilsæt ønsket mængde af karrypasta. Pas på den er stærk. Steg det hele i 1-2 min. Tilsæt kokoscreme, vand og bouillon og bring det i kog. Smag til med soja, salt, peber og saft fra den ene del lime. Bland pak choy i lige før servering.
- 4. Servering:** Skær resten af limefrugten i både og servér til retten.