



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Thailandsk massaman-curry med kylling, kartofler og ris

## Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel  
1 stk gulerod  
½ pk grønne bønner  
1 stk løg  
2 stk kyllingebryster  
½ stilk citrongræs  
½ stk lime  
½ pose massaman curry paste  
½ pose majsstivelse  
1 pose kokoscreme  
1 spsk sojasauce  
135 g basmatiris  
½ pk koriander, frisk  
½ pose hakkede peanuts  
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. Forberedelse:** Skræl kartoffel og gulerod og skær i ca. 1½ cm tern. Skyl bønnerne og del i to. Pil løg og skær i både. Dup kyllingen tør med køkkenrulle. Fjern de hårde blade yderst på citrongræsset, knus det med fladen af knivbladet og del i fire. Skyl lime og riv skallen fint på et rivjern. Del lime i to og skær den ene del i både.
- 2. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 3. Massaman-curry:** Varm lidt olie op til middelhøj varme i en stor gryde. Del kyllingebrystet i to på langs. Steg kyllingen i 3-4 min. eller til den har fået en lidt stegeskorpe. Krydr med lidt salt og peber, vend kyllingen og tilsæt gulerod, kartofler og løg. Tilføj currypaste og citrongræs og lad det hele stege ca. 1 min. Kom majsstivelse, kokoscreme og vand i gryden. Kog op og lad der simre under låg 10-12 min. til grøntsagerne er møre. Vend bønnerne i og smag til med soja, limeskal og saften fra den halve lime.
- 4. Servering:** Skyl og hak koriander groft. Servér ris og massaman-curry toppet med peanuts og koriander med limebåde til.



## TIPS!

Kog curryen uden låg for at få en tykkere konsistens.