



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kyllingeinderfilet i kokoscreme med squash og peberfrugt

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
300 (420)\* g kyllingeinderfilet  
½ pose hønsebouillon  
⅔ stk rød chili  
½ stk ingefær  
1 tsk karry  
¾ stk squash  
1 stk rød peber  
1 pose kokoscreme  
1 dl vand <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
mel\* <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Krydr kyllingen med salt og peber. Opløs bouillon i 1 dl kogende vand.
3. Fjern kerner fra chilien og hak den fint (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Skræl ingefær og riv fint. Varm olie i en pande ved god varme. Svits karry under omrøring ca. ½ min. Kom kødet på panden og steg ½ min. på begge sider. Kom ½ spsk mel på og vend det sammen med kødet. Tilsæt ingefær og chili.
4. Skyl og skær squash og peberfrugt i store tern og vend dem med på panden. Hæld kokoscreme, vand og bouillon over. Lad det koge ved svag varme i ca. 6 min. til kødet er gennemstegt. Smag til med salt, peber og evt. mere karry og servér med ris.