



Billedet kan have noget fra opskriften.

Kylling i mangochutneysauce med tomatsalat og basmatiris

Ris

135 g basmatiris

Kylling i mangochutneysauce

½ stk rødløg
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
1 pose mangochutney, stærk
1 pose kokoscreme
½ pose sojasauce
½ pose garam masala
300 g kyllingeinderfilet
1 dl vand ^b

Tomatsalat

1 stk tomat
1 stk skoleagurk
½ stk rødløg
½ pose urtedressing

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Mangochutneysauce:** Pil og hak hele rødløget groft. Varm en pande op til middelhøj varme og tilsæt ingefærolien og halvdelen af løget. Steg i 1-2 min. til løget er blankt. Tilsæt mangochutney, kokoscreme, vand, sojasauce og garam masala. Kog hurtigt op, smag til med salt og tag panden af varmen.
3. **Kylling i mangochutneysauce:** Kom kyllingen op i saucen og lad det simre i 10-12 min. under låg, til kyllingen er fast og tilberedt.
4. **Tomatsalat:** Skyl og skær tomat og agurk i tern. Bland det med resten af rødløget og krydr med salt og peber. Servér med urtedressing.