



Bilde kan avvike fra oppskriften.



Kylling i peanøttsaus med eple- og kålsalat og jasminris

Jasminris

150 g jasminris

Kylling i peanøttsaus

350 g utbenet kyllinglår u/skinn

1 pakke red rub-krydder

½ pakke rød currypaste

1 liten boks kokosmelk

1 pakke hakkede peanøtter

½ stk lime

Eple- og kålsalat

1 stk norsk eple

1 stk rød chili

120 g strimlet kålsalat

½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Kylling i peanøttsaus:** Skjær kyllingen i terninger. Behold fettete på, det smelter i pannen og gir god smak. Krydre kyllingen med red rub-krydderet, og la det marinere i 5 minutter.

3 **Kylling i peanøttsaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, eller til den er gylden. Vend inn ønsket mengde av currypasten, kokosmelken og peanøttene. Kok opp, og la kyllingen trekke i sausen i omtrent 5 minutter. Smak til med saft fra halve limen, salt og pepper.

4 **Eple- og kålsalat:** Kutt eplet i strimler og chilien i tynne skiver. Ha eplestrimlene, chilien og den strimlede kålsalaten i en bolle. Klem over saften fra resten av limen, og bland inn litt olivenolje.

5 Nyt måltidet!



Tips!

Mariner kyllingen i litt olje, red rub-krydderet og litt saft fra limen i kjøleskapet over natten. Da blir den godt marinert, og får en fantastisk smak.