



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Thailandsk rød curry med kylling og jasminris

Jasminris

150 g jasminris

Thailandsk rød curry

350 g utbenet kyllinglår u/skinne

1 stk gulrot

150 g sukkererter

1 stk rød paprika

1 bunt thaibasilikum

1 stor boks kokosmelk

1 pakke rød currypaste

1 stk kaffirlimeblader

½ ss sukker ^B

3 ss soyasaus ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 **Thailandsk rød curry:** Skjær kyllingen i mindre biter. Skrell og kutt gulroten i tynne skiver. Skyll, rens og kutt sukkerertene i to på tvers. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll og tørk thaibasilikumen.
- 3 **Thailandsk rød curry, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Tilsett ¼ av kokosmelken, og la den koke i 5–6 minutter, eller til den skiller seg. Rør inn ønsket mengde av currypasten og kyllingen. Kok kyllingen i 3–4 minutter. Ha i resten av kokosmelken og 3 av kaffirlimebladene. La den røde curryen småkoke i 20–25 minutter. Smak til med ½ ss sukker og 3 ss soyasaus. Ha i gulroten, paprikaen og resten av kaffirlimebladene. La curryen småkoke 3–5 minutter. Ha i sukkerertene og thaibasilikummen det siste minuttet av koketiden.
- 4 Vel bekomme!



Tips!

Tilsett mer kokosmelk, og kok curryen lenger for en fyldigere og rikere smak.