



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Massaman thai-kyllingcurry med poteter, jasminris og koriander

Massaman thaicurry

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
1 stk bakepotet
300 g kyllinggyros
½–1 pakke massaman
currypaste
1 liten boks kokosmelk
½ pakke hønsebuljong
½ stk lime
1 ss soyasaus ^B
½–1 ss sukker ^B
1 dl vann ^B

Jasminris

125 g jasminris

Topping

1 bunt koriander
½ stk lime
½ pakke hakkede peanøtter
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Massaman thaicurry, forberedelse:** Skrell og kutt løken i strimler. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skyll og kutt poteten i terninger.
- 2. Massaman thaicurry:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter. Tilsett gulrøttene, poteten, løken og ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 3 minutter under omrøring.
- 3. Massaman thaicurry, fortsettelse:** Ha i kokosmelken, 1 dl vann og hønsebuljongen, og kok opp. La curryen småkoke under lokk på middels lav varme i omtrent 10 minutter. Rør om underveis, så curryen ikke svir seg. Ta av lokket og la curryen småkoke i omtrent 5 minutter til, eller til potetene er møre. Smak til med 1 ss soyasaus, ½–1 ss sukker og saften fra den halve limen (se tips).
- 4. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 5. Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Topp med korianderen og peanøttene, og server limebåtene til retten.



TIPS!

Currypasten kan være litt sterk for de minste, så smak deg frem til en passende styrke. Har du tamarindpaste eller vår daddelchutney på lur, kan du også tilsette litt av dette i curryen.