



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kokoskremet kylling korma med syrlig salat

Kylling korma

½ stk gul løk
1 stk tomat
½ stk lime
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
200 g skivet kyllingfilet
½ glass kormapaste
1 pakke kokoskrem
1 dl vann ^B

Syrlig råkost

150 g råkostmiks
½ stk lime

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Kylling korma:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kutt tomaten i terninger. Kutt hele limen i båter. Sil oljen av ingefærblandingen.
- 2. Kylling korma, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 2 minutter. Legg løken over på en tallerken, og ha litt ny olje i stekepannen. Stek kyllingen i 1 minutt på hver side, og tilsett løken, tomattingene, ingefærblandingen, kormapasten, kokoskremen og 1 dl vann. Kok opp under omrøring, skru ned varmen til lav varme, og la gryten småkoke i 4 minutter. Smak til med mer av kormapasten, saft fra limen, salt og pepper.
- 3. Syrlig råkost:** Ha råkostmiksen og saften fra resten av limen i en salatbolle, og vend det godt sammen.
- 4. God middag!**



TIPS!

Hvis du vil ha mer metning til retten, så kan du ha kokte poteter i sausen, eller koke ris til.