



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i garam masala-saus med pak choy, vårløk og krydret basmatiris

Basmatiris

125 g basmatiris
½-1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille

Garam masala-kylling

½ stk rødløk
½-1 stk hvitløksfedd
½-1 pakke vårløk
1 stk pak choy
350 g utbenet kyllinglår u/skin
150 g brokkoli- og blomkålbuketter
1 pakke garam masala-krydder
1 liten boks kokosmelk
2 ss soyasaus ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Vend kryddermiksen forsiktig inn i risen mot slutten av koketiden.
- 2. Garam masala-kylling:** Skrell og finhakk rødløken og hvitløken. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skyll og kutt pak choyen i strimler. Skjær kyllingen i mindre biter. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak.
- 3. Garam masala-kylling, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 3 minutter, eller til den er blank. Ha i litt ny olje, og tilsett halvparten av garam masala-krydderet og kyllingen. Stek kyllingen i omtrent 4 minutter. Tilsett mer av garam masala-krydderet etter smak. Legg løken og kyllingen over på et fat. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek vårløken og brokkoli- og blomkålbukettene i omtrent 2 minutter. Ha hvitløken, kyllingen, løken og kokosmelken i stekepannen, og stek det hele i 5 minutter. Vend inn pak choyen når det gjenstår 3 minutter av steketiden. Bland inn 2 ss soyasaus, og smak til med salt og pepper.
- 4. Vel bekomme!**

TIPS!

Dette er en mild variant av en rett som vanligvis lages med sterkt krydder. Smak til med chilipulver, kajennepepper eller fersk chili hvis du vil ha den litt sterkere.