



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatisert kyllingkarri i kokosmelk med koriander og basmatiris

Basmatiris

125 g basmatiris

Tomatisert kyllingkarri i kokosmelk

1 stk gul løk
2 stk tomater
½ bunt koriander
350 g kyllinglårfilet
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½–1 pakke karri
1 liten boks kokosmelk

Tilbehør

½ stk rød chili
½–1 pakke cashewnøtter
½ bunt koriander
½–1 glass mangochutney

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Tomatisert kyllingkarri i kokosmelk, forberedelse:** Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt tomatene i mindre biter (se tips). Skyll og grovhakk all korianderen. Skjær kyllingen i mindre stykker.
- 3. Tomatisert kyllingkarri i kokosmelk:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 4 minutter, til den er gyllen. Ha kyllingen over på en tallerken.
- 4. Tomatisert kyllingkarri i kokosmelk, fortsettelse:** Senk varmen til middels varme, og ha ingefærblandingen i pannen. Tilsett løken og tomatene, og stek i 2 minutter. Tilsett kyllingen, karrien, kokosmelken og halvparten av korianderen. Kok det hele i omtrent 10 minutter, til sausen tykner noe og kyllingen er gjennomkokt. Smak til med salt og pepper.
- 5. Tilbehør:** Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Knus cashewnøttene med en sleiv. Topp retten med chilien, cashewnøttene og resten av korianderen. Server mangochutneyen til retten.
- 6. Vel bekomme!**



TIPS!

Du kan også kutte en av tomatene i terninger, og bruke den til å lage en frisk salsa med koriander, chili og cashewnøtter.