



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Massaman kyllingcurry med basmatiris, spinat, peanøtter og lime

Basmatiris

½ pakke basmatiris

Massaman kyllingcurry

1 stk sjalottløk
2 stk gulrøtter
50 g spinat
150 g kyllingkjøttdeig
¼–½ pakke massaman
currypaste
1 pakke kokoskrem
1 stk lime
1 dl vann ^B

Topping

1 pakke peanøtter

olje ^B

sukker ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. **Basmatiris:** Kok risen som anvist på pakken.

2. **Massaman kyllingcurry:** Skrell løken og gulrøttene, og skyll spinaten. Kutt løken og gulrøttene i skiver. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingdeigen, gulrøttene og løken i 2 minutter. Tilsett ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 1 minutt. Ha i kokoskrem og 1 dl vann, og kok over middels varme i 2 minutter.

3. **Massaman kyllingcurry, fortsettelse:** Del limen i to. Smak til gryten med litt sukker, salt, saft fra limen og eventuelt mer massaman currypaste. Vend inn spinaten, og gi det hele et raskt oppkok.

4. **Topping:** Dryss peanøttene over retten ved servering.

5. Nyt måltidet!