



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Massamankrydret currygryte med kylling, lime og jasminris

Ris

135 g jasminris

Currygryte

1 stk rødløk
300 g kyllingkjøttdeig
½–1 pakke massaman
currypaste
½ pakke maisstivelse
1 pakke kokoskrem
1 pakke høsebuljong
1 pakke hverdagsmiks
½ stk lime
4 dl vann ^B
½ ts sukker ^B
1 ss soyasaus ^B

Topping

1 bunt koriander
½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Currygryte: Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter. Tilsett rødløken og ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 2 minutter. Rør maisstivelsen ut i 4 dl vann. Tilsett kokoskremen og høsebuljongen, og rør inn maissenablandingen. Kok opp, og la gryten småkoke i 5 minutter.

3. Currygryte, fortsettelse: Tilsett hverdagsmiksen, og la suppen småkoke i omtrent 5 minutter til. Rør om underveis. Smak til suppen med halve limen, ½ ts sukker, 1 ss soyasaus, litt salt og pepper.

4. Topping: Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Server korianderen og resten av limebåtene til currygryten.

TIPS!

Massaman currypasten har litt fett i seg, så smak deg fram til en passende hete for deg og dine. Del eventuelt grønnsakene i mindre biter, for mer passende biter i gryten.