



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingkjøttdeig med daddelchutney, paprika og jasminris

Ris

135 g jasminris

Grønnsaker

½ stk rød paprika

2 stk gulrøtter

Kyllingkjøttdeig

½ pakke vårløk

300 g kyllingkjøttdeig

1 glass daddelchutney

Tilbehør

1 pakke lettmaiones

1 stk lime

1 pakke soya- og

ingefærsaus

1 pakke hakkede peanøtter

1 bunt koriander

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Grønnsaker:** Skyll, rens og strimle paprikaen tynt. Skrell og kutt gulrøttene i tynne staver. Skyll og kutt vårløken i tynne ringer.

3. **Kyllingkjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den videre til den er gjennomstekt. Smak til med litt salt og pepper. Tilsett daddelchutneyen og vårløken. Skyll og rist ut glasset med chutney med litt vann, og ha i stekepannen. La pannen stå på svak varme i omtrent 2 minutter, under omrøring.

4. **Kyllingkjøttdeig, fortsettelse:** Vend inn paprikaen og gulrøttene, og la det hele stå på lav varme frem til servering.

5. **Tilbehør:** Ha lettmaionesen i en skål og bland inn saften fra halve limen og halve pakken med soya- og ingefærsausen. Smak til med pepper. Del resten av limen i båter. Skyll og hakk korianderen grovt.

6. **Servering:** Smak til kyllingkjøttdeigen og grønnsakene med resten av soya- og ingefærsausen. Topp med limemaionesen, peanøttene og korianderen. Server limebåtene ved siden av. God middag!



TIPS!

Ønsker du en mildere majones, kan soya- og ingefærsausen sløyfes, og kun brukes til kyllingen.