



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 <sup>B</sup>  
½ ts sukker <sup>B</sup>  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Topping

1 bunt koriander  
½ stk lime

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 stekeskorppe. 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.