



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

OH_0054-2

Massaman thai-kyllingcurry med poteter, jasminris og koriander

Jasminris

135 g jasminris

Massaman thaicurry

1 stk gul løk

2 stk gulrøtter

1 stk bakepotet

300 g kyllinggyros

½-1 pakke massaman

currypaste

1 pakke kokoskrem

½ pakke høsebuljong

½ stk lime

1 ss soyasaus ^B

½-1 ss sukker ^B

2 dl vann ^B

Topping

1 bunt koriander

½ stk lime

½ pakke hakkede peanøtter

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Massaman thaicurry, forberedelse: Skrell og kutt løken i strimler. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skyll og kutt poteten i terninger.

3. Massaman thaicurry: Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter. Tilsett gulrøttene, poteten, løken og ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 3 minutter under omrøring.

4. Massaman thaicurry, fortsettelse: Ha i kokoskremen, 2 dl vann og høsebuljongen, og kok opp. La curryen småkoke under lokk på middels lav varme i omtrent 10 minutter. Rør om underveis, så curryen ikke svir seg. Ta av lokket og la curryen småkoke i omtrent 5 minutter til, eller til potetene er møre. Smak til med 1 ss soyasaus, ½-1 ss sukker og saften fra den halve limen (se tips).

5. Topping: Skyll og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Topp med korianderen og peanøttene, og server limebåtene til retten.

TIPS!

Currypasten kan være litt sterk for de minste, så smak deg frem til en passende styrke.