



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 086\_2

# Lårfilet av saktevoksende kylling i rød curry med sprø grønnsaker og jasminris

## Ris

135 g jasminris

## Rød curry

½ stk rødløk  
1 stk rød paprika  
1 stk pak choy  
350 g kyllinglår utbenet u/skinn (saktevoksende)  
1 stk lime  
1 ss rød currypaste  
1 pakke kokoskrem  
1 pakke hønsebuljong  
1 dl vann <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

soyasaus <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken (se tips).
- 2. Rød curry:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll pak choyen, og kutt den i strimler. Skjær kyllingen i strimler. Behold fettene på kyllingen, det smelter i pannen og gir god smak. Kutt limen i to.
- 3. Rød curry, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den er gylden, og legg den over på en tallerken. Ha rødløken og paprikaen i pannen, og stek det i 3–4 minutter. Ha kyllingen tilbake i pannen, og tilsett ønsket mengde av currypasten. Stek det hele i 1–2 minutter. Tilsett kokoskremen, hønsebuljongen og 1 dl vann. Kok opp, og smak til med soyasaus, salt, pepper og saft fra limen. Bland inn pak choyen rett før servering.
- 4. Servering:** Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.

## TIPS!

Du kan steke grønnsakene i en egen stekepanne, og tilsette den kokte risen. Smak til med soyasaus.