



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kylling i søt chili- og kokossaus med brokkoli, paprika og jasminris

## Jasminris

135 g jasminris

## Kylling i søt chili- og kokossaus

½–1 stk rød paprika

350 g utbenet kyllinglår u/skinn

½–1 pakke søt chilisaus

1 stk brokkoli

1 pakke kokoskrem

½ stk lime

1 dl vann <sup>B</sup>

## Til servering

½–1 bunt koriander

½ stk lime

1 pakke peanøtter

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

**2. Kylling i søt chili- og kokossaus:** Kutt brokkolien i buketter. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Del kyllingen i mindre biter og bland den sammen med den søte chilisausen i en skål.

**3. Kylling i søt chili- og kokossaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den er lett gyllen og karamellisert. Ha i brokkoli- og blomkålbukettene og paprikaen, og stek videre i 2 minutter. Ha i 1 dl vann og kokoskremen. Kok opp, og la det småkoke i 4–5 minutter. Smak til med salt, og litt saft fra limen.

**4. Til servering:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Topp retten med korianderen og peanøttene, og server limebåtene ved siden av.