



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
150 g brokkoli- og blomkålbuketter
1 pakke kokoskrem
½ stk lime
1 dl vann ^B

Til servering

½–1 bunt koriander
½ stk lime
1 pakke peanøtter

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Kylling i søt chili- og kokossaus: 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.