

Bedøm retten og læs mere:



Limekylling i kokos

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Ris
135 g basmatiris

Grønt
1 stk broccoli
125 g cherrytomater
½ stk ingefær
½ stk lime

Limekylling
280 g kyllingebryst
1 fed hvidløg
1 pose tomatpuré
½ tsk sambal oelek
2 dl kokosmælk
½-1 pose hønsebouillon
½ stk lime
1 tsk sukker ^b

Servering
½-1 pakke koriander, frisk

Det skal du have
olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Grønt:** Del broccoli i små buketter **TIL** halve. Skræl ingefær og riv det fint. Skv **både**.
- 3. Limekylling:** Skær kyllingebryst i tern **olie** og steg kyllingen ved høj varme i c tomatpuré, sambal oelek, 1 tsk sukker,
- 4. Limekylling, fortsættelse:** Tilfør koko halvdelen af tomatene. Lad det koge i
- 5. Servering:** Hak koriander groft. Strø k tomatene og limebåde.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 25 - 35 min 🍽️ 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED