



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grøn karry med kylling og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
2 dl kokosmælk
1 spsk grøn karrypasta
¼ spsk fiskesauce
¼ pose grøntsagsbouillon
1 stk rød peber
1 stk skalotteløg
1 bundt forårsløg
300 g kyllingeinderfilet
½ pk koriander, frisk

Det skal du have

salt ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøn karry:** Hæld halvdelen af kokosmælken i en gryde og reducér det ca. 3 min. til det tykner. Tilsæt karrypasta (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og rør rundt. Tilsæt resten af kokosmælken, fiskesauce, ½ spsk sukker, bouillon og ½ dl vand. Lad det koge i 5 min.
3. **Grøntsager:** Fjern kerner fra peberfrugten og skær den i grove stykker. Pil skalotteløg og skær i både. Skyl forårsløg og skær i tynde skiver.
4. **Kylling:** Skær kyllingen i mindre stykker. Kom kylling og alle grøntsagerne i den grønne karry og kog det 7-8 min. under låg.
5. Hak koriander og drys over karryen. Servér med ris til.