



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thailandsk massaman-curry med kyllinglår, poteter og ris

Massamancurry

350 g poteter
1 stk gulrot
1 stk gul løk
150 g grønne bønner
520 g kyllinglår med skinn og ben
1 stk sitrongress
1 stk lime
½–1 pakke massaman currypaste
½ pakke maisstivelse
1 pakke kokoskrem
1 pose glutenfri soyasaus
2 dl vann ^B

Ris

135 g jasminris

Topping

1 bunt koriander
1 pakke peanøtter

salt ^B

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Massamancurry:** Skrell potetene og gulroten, og kutt dem i store terninger. Skyll og kutt de grønne bønnene i to. Skrell og kutt løken i båter. Tørk kyllinglårerne med litt papir og kutt dem i to ved leddet. Skyll og bank sitrongresset mot fjølen, eller knus det med et flatt knivblad, og kutt det i fire. Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern, og ha det over i en skål. Del limen i to, og kutt den ene halve delen i fire båter.
- 2. Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.
- 3. Massamancurry, fortsettelse:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen med skinnsiden ned i 3–4 minutter, eller til skinnet har fått en stekeskorpe. Krydre med litt salt og pepper, snu kyllingen og ha i gulroten, potetene og løken. Tilsett currypasten og sitrongresset, og la det hele frese i omtrent 1 minutt. Bland maisstivelsen, 2 dl vann og kokoskremen i en skål, og ha det i gryten. Kok opp, og la den småkoke under lokk i omtrent 15 minutter, til grønnsakene er møre og kyllingen er gjennomkokt. Vend inn aspargesbønnene, og smak til gryten med soyasausen, limeskallet og saften fra den halve limen.
- 4. Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Server risene, korianderen, limebåtene og peanøttene til retten.



TIPS!

Kok currien uten lokk for en tykkere konsistens.