



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Limekylling i kokosmælk med koriander og ris

**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 pk 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 **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skær tomater i halve. Skræl ingefær og riv det fint. Skyl lime og riv skallen fint. Skær halvdelen av limen i både.
3. **Limekylling:** Skær kyllingebryst i tern 3x3 cm. Varm en stegepande eller wok op med ½ spsk olie og steg kyllingen ved høj varme i ca. 3 min. Tilsæt presset hvidløg, ca. 1 spsk revet ingefær, tomatpuré, sambal oelek, 1 tsk sukker, lidt salt og peber.
4. **Limekylling, fortsættelse:** Tilføj kokosmælk, bouillon, limeskal og saft af ½ lime, broccoli og halvdelen af tomaterne. Lad det koge i ca. 5 min. til kyllingen er færdig.
5. **Servering:** Hak koriander groft. Strø korianderen over kyllingen og servér med ris, resten af tomaterne og limebåde.