



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Cà ri gà Saigon- Karrikylling med ris, sitrongress og søtpotet

Karrimarinert kylling

1 stk hvitløksfedd
½–1 pose glutenfri soyasaus
½ pakke maisstivelse
1 pakke karri
320 g kylling lårfilet

Cà ri gà Saigon

1 bit ingefær
1 stk søtpotet
1 stk gul løk
1 stk rød paprika
1 stk pak choy
1 stk sitrongress
3 stk kaffirlimeblader
1 pakke hønsebuljong
1 pakke kokoskrem
3 dl vann ^B

Ris

135 g jasminris

Til servering

1 bunt koriander
1 stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Karrimarinert kylling:** Skrell og finriv hvitløken på et rivjern, og ha den i en bolle sammen med soyasausen, maisstivelsen og ønsket mengde av karrien. Skjær kylling i mindre biter, behold gjerne fettete på, dette smelter i stekepannen og gir mer smak. Vend kyllingen inn i marinaden, og krydre med litt salt og pepper. La kyllingen marinere frem til punkt 4.

2. **Cà ri gà Saigon:** Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Skrell søtpoteten og løken, og skyll paprikaen og pak choyen. Kutt søtpoteten i terninger på omtrent 2x2 cm og løken i tynne båter. Rens og del paprikaen i grove biter, og pak choyen i grove strimler. Bank sitrongresset med baksiden av kniven slik at det slipper væske, og del det i to.

3. **Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.

4. **Cà ri gà Saigon, fortsettelse:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek den marinerte kyllingen under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til den er gyllen (se tips). Ha i søtpoteten, løken og ingefæren, og stek videre i ett minutt. Tilsett 3 dl vann, sitrongresset, limebladene, kokoskremen og buljongen. Kok opp, skru ned varmen, og la det småkoke under lokk i omtrent 15 minutter, eller til søtpoteten er myk. Vend inn paprikaen og pak choyen, og la det koke videre i 2 minutter til. Smak til med salt og pepper.

5. **Til servering:** Skyll og plukk korianderbladene fra stilkene, og kutt limen i båter. Plukk ut sitrongresset og limebladene fra kyllinggryten, og server den med ris og limebåtene, og topp med koriander.



TIPS!

Ha den stekte kyllingen over på en tallerken, og ha den tilbake i gryten når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden for et enda saftigere resultat.