



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kylling i rød karry med sprøde grøntsager og ris

Ris

135 g basmatiris

Forberedelse

½ stk rødløg
½ stk grøn peber
½ stk pak choy
300 g kyllingeinderfilet
½ stk lime

Rød karry

½ pose rød karrypaste
½ pose sojasauce
2 dl kokosmælk
½ pose hønsebouillon

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Forberedelse:** Pil og skær rødløg i tynde skiver. Rens og skær peberfrugt i strimler. Skyl pak choy og skær den i strimler. Skær kyllingen i strimler. Del limen i to på langs.
3. **Rød karry:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 3-4 min. til den er gylden og læg det over på en tallerken. Steg nu rødløg og peberfrugt i 3-4 min. Kom kyllingen tilbage i panden og tilsæt ønsket mængde af karrypasta. Pas på den er stærk. Steg det hele i 1-2 min. Tilsæt kokosmælk og bouillon og bring det i kog. Smag til med soja, salt, peber og saft fra den ene del lime. Bland pak choy i lige før servering.
4. **Servering:** Skær resten af limefrugten i både og servér til retten.