



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 (420)\* g kyllingebryst  
1 fed hvidløg  
1 pose tomatpuré  
¼ tsk sambal oelek  
2 dl kokosmælk  
½-1 pose hønsebouillon  
½ stk lime  
1 tsk sukker <sup>b</sup>

## Servering

½-1 pk koriander, frisk

## Det skal du have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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:** Tilfør 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.