



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED

Kylling korma med sesamstegte gulerødder

Det skal du bruge

½ pose cashewnødder
½ stk lime
½ dl yoghurt naturel
½ pose garam masala
½ pose karry
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
280 g kyllingebryst
135 g basmatiris
3 stk gulerødder
1 pose sesamfrø
1 stk løg
2 dl kokosmælk
1 pose tomatpuré
½ pose grøntsagsbouillon
½ pk koriander, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft). Kom nødderne i en skål og hæld kogende vand over, så det lige dækker.
2. **Kylling:** Pres limesaften i en skål og rør sammen med yoghurt, garam masala, karry og ingefær/hvidløg/chili i olie. Skær kyllingen i tern 2x2 cm. Bland det med yoghurten og lad marinere i 10 min.
3. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
4. **Gulerødder:** Skræl gulerødderne og skær dem i stave. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie. Drys sesam over og krydr med salt og peber. Bag dem i 12-14 min.
5. **Kormasauce:** Pil løg og skær det i tern. Varm en gryde op med lidt olie og svits løgene i ca. 5 min. til det får lidt farve. Tilføj kokosmælk, tomatpuré, bouillon og peber. Sigt vandet fra nødderne og kom dem i. Kog det i 3 min. og blend det med en stavblender. Kom kyllingen i og lad det simre 10-12 min.
6. **Anret:** Hak koriander. Servér korma med ris og de sesamstegte gulerødder. Drys det hele med koriander.



TIPS!

Du kan med fordel marinere kødet 2-4 timer på køl, hvis du har tid.