



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Massaman kyllingcurry med søtpotet og spinat, servert med basmatiris og koriander

Basmatiris

135 g basmatiris

Massaman kyllingcurry med søtpotet og spinat

1 stk gul løk
1 stk søtpotet
50 g spinat
300 g skivet kyllingfilet
½ pakke massaman
currypaste
1 pakke kokoskrem
⅓ pakke maisstivelse
1 stk lime
🏠 1-2 dl vann

Topping

1 bunt koriander
1 pakke peanøtter

🏠 olje
🏠 salt

- 1 Basmatiris:** Kok risen som anvist på pakken.
- 2 Massaman kyllingcurry med søtpotet og spinat:** Skrell løken og søtpoteten, og skyll spinaten. Kutt løken i strimler og søtpoteten i jevnstore terninger. Skjær kyllingen i mindre biter. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen, søtpoteten og løken i 2 minutter. Tilsett ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 1 minutt. Ha i kokoskremen. Currypasten er sterk så start med litt, og tilsett eventuelt mer.
- 3 Massaman kyllingcurry med søtpotet og spinat, fortsettelse:** Ha en tredjedel av pakken med maisstivelsen i en skål, og rør inn 1 dl vann. Tilsett jevningen i gryten, og la det koke i omtrent 10 minutter på middels varme. Del limen i to. Smak til gryten med salt, og klem over saften fra limen. Vend inn spinaten, gi det hele et raskt oppkok, og ta kjelen av platen. Tilsett mer vann om sausen blir for tykk.
- 4 Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Server korianderen og peanøttene til retten.
- 5** Nyt måltidet!

Tips fra kokken: La gjerne korianderstilkene koke med i gryten for ekstra god smak.