



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Alt-i-ett kyllingkorma med ris, koriander og yoghurt

Alt-i-ett kyllingkorma

1 stk tomat
½-1 stk gul paprika
½-1 stk rødløk
300 g kyllingbryst
135 g basmatiris
1 glass kormapaste
1 pakke hønsebuljong
🏠 3 dl vann

Til servering

½-1 bunt koriander
½-1 pakke yoghurt
naturell

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Alt-i-ett kyllingkorma:** Skyll tomaten. Skyll og rens paprikaen, og skrell løken. Kutt grønnsakene i grove biter, og krydre kyllingen med salt og pepper.
- 3 **Alt-i-ett kyllingkorma, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2-3 minutter. Krydre med salt og pepper. Vend innkormapasten, hønsebuljongen og den ukokte risen. Ha litt vann i kormaglasset, rist det, og hell vannet i stekepannen sammen med ytterligere 3 dl vann. Rør sammen, og ha det hele over i en ildfast form. Tilsett litt ny olje i stekepannen og stek kyllingbrystene i 2 minutter på hver side. Legg kyllingen i formen, og trykk den litt ned i risen. Stek det hele midt i ovnen i 20-25 minutter, eller til risen er gjennomkokt og kyllingen er gjennomstekt.
- 4 **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt hvert kyllingbryst i to før servering. Strø korianderen over formen, og server yoghurten ved siden av.