



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i peanøttsaus med eple- og kålsalat og ris

Ris

135 g jasminris

Kylling i peanøttsaus

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ pakke paprikakrydder
½ pakke rød currypaste
1 pakke kokoskrem
1 pakke hakkede peanøtter
½ stk lime
1 dl vann ^B

Eple- og kålsalat

1 stk norsk eple
1 stk rød chili
100 g strimlet kålsalat
½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Kylling i peanøttsaus:** Skjær kyllingen i terninger. Behold fettete på, det smelter i pannen og gir god smak. Krydre kyllingen med paprikakrydderet, og la det marinere i 5 minutter.

3. **Eple- og kålsalat:** Skyll eplet og chilien. Kutt eplet i strimler og chilien i tynne skiver. Ha eplestrimlene, chilien og den strimlede kålsalaten i en bolle. Klem over saften fra resten av limen, og bland inn litt olivenolje.

4. **Kylling i peanøttsaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2-3 minutter, eller til den er gyllen. Vend inn ønsket mengde av currypasten, 1 dl vann, kokoskremen og peanøttene. Kok opp og la kyllingen trekke i sausen i omtrent 5 minutter. Smak til med saft fra halve limen, salt og pepper.



TIPS!

Mariner kyllingen i litt olje, paprikakrydderet og litt saft fra limen i kjøleskapet over natten. Da blir den godt marinert, og får en fantastisk smak.