



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Cà ri gà Saigon - Vietnamesisk kylling i karry med citrongræs og sød kartoffel

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 fed hvidløg
1 spsk fiskesauce
½ pose majsstivelse
1 pose karry
350 g kyllingelårsteak
½ stk ingefær
1 stk sød kartoffel
½ stk løg
½ stk rød peber
1 stk pak choy
½ stilk citrongræs
½ dl vand
1 stk limeblad
2 dl kokosmælk
½ pose hønsbouillon
½ pakke koriander, frisk
1 stk lime

Du skal selv have:

Olie, Vand

Fremgangsmåde

- 1** Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 2** Karrymarineret kylling: Pil og pres hvidløg og bland med fiskesauce, majsstivelse og karry i en skål. Skær kyllingelårsteak i mindre stykker (skær ikke fedtet fra, det smelter på panden og giver en god smag). Bland i skålen og lad det marinere.
- 3** Forberedelse: Skræl og hak ingefær fint. Skræl og skær søde kartofler i tern på ca 2x2 cm. Pil løg og skær i både. Skyl peberfrugt og pak choy. Skær rød peber i grove tern og pak choy i tykke strimler. Fjern de yderste hårde lag på citrongræsset og knus roden med bagsiden af kniven og del den i to.
- 4** Cà ri gà Saigon: Varm lidt olie i en gryde og steg den marinerede kylling ca. 4 min. Tilsæt sød kartoffel, løg og ingefær og steg yderligere 1 min. Tilsæt vand, citrongræs, limeblade, kokosmælk og bouillon. Lad det simre under låg i ca. 15 min. til de søde kartofler er møre. Kom rød peber og pak choy i og lad det simre yderligere 1 min.
- 5** Servering: Hak koriander groft og skær lime i både. Tag limeblade og citrongræs op ad gryden. Top retten med koriander og servér med ris og limebåde.

Allergener

Fisk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.675 kj / 878 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	40,4 g
heraf mættede fedtsyrer	24,3 g
Kulhydrat	83,1 g
heraf sukkerarter	9,2 g
Protein	45,5 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	6,0 g