



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 35 MIN. TILBEREDNING

Limekylling i kokosmælk med koriander og ris

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

200 g ris hvide
280 (420)* g kyllingebryst
½ stk broccoli
125 g cherrytomater
15 g ingefær
½ stk lime
½ tsk koriander, stødt
2 dl kokosmælk
½ stk hvidløg solo
½ spsk tomatpuré
¼ tsk sambal oelek
½ pose bouillon, høns
1 drys koriander

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Kog ris i 3½ dl vand med lidt salt i 12 min. med låg. Sluk og lad trække under låg i ca. 10 min.
- 2 Del broccoli i små buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skær tomater i halve. Skræl ingefær og riv det fint. Skyl lime og riv skallen fint.
- 3 Skær kyllingebryst i tern 3x3 cm. Varm en stegepande eller wok op med ½ spsk olie og steg kyllingen ved høj varme i ca. 3 min. Tilsæt presset hvidløg, ca. 1 spsk revet ingefær, tomatpuré, stødt koriander, sambal oelek, 1 tsk sukker, lidt salt og peber.
- 4 Tilføj kokosmælk, bouillon, limeskal og saft af ½ lime, broccoli og halvdelen af tomaterne. Lad det koge i ca. 5 min. til kyllingen er færdig.
- 5 Skær resten af limen i både. Hak koriander groft.
- 6 Strø koriander over kyllingen og servér med ris, resten af tomaterne og limebåde.

Allergener

Æg, Selleri

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: 3.291 kJ / 787 kcal
(3.597 kJ / 860 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt	24,1 (24,8)* g
heraf mættede fedtsyrer	16,1 (16,3)* g
Kulhydrat	92,1 (91,8)* g
heraf sukkerarter	8,1 (8,0)* g
Protein	50,4 (67,2)* g
Salt	2,3 (2,6)* g
Kostfibre	7,2 g