



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Kylling i karry

## Det skal du bruge

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

135 g fuldkornsris  
1 stk løg  
1½ pose karry  
2½ dl piskefløde  
½ pose majsstivelse  
½ pose hønsbouillon  
300 (420)\* g kyllingeinderfilet  
1 stk æble  
150 g salatmix toscana  
½ pose balsamico vinaigrette

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2** **Karrysauce:** Pil og hak løg. Varm en gryde op med lidt olie. Steg løgene et par min. og tilsæt karry. Tilføj fløde og kog det op stille og roligt. Bland imens majsstivelse og bouillon med 1 dl vand til en jævn konsistens. Kom det i under omrøring og lad det koge 3-5 min. Smag til med salt og peber.
- 3** **Kylling:** Skær kyllingen i mindre stykker. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg stykkerne et par min. og kom dem op i saucen. Kog saucen yderligere 2-3 min.
- 4** **Salat:** Skær æblet i tern, bland det med salaten og vend med balsamico vinaigrette.
- 5** Servér kylling i karry med ris og salat.

## Allergener

Laktose, Mælk

## 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: 4.300 kJ / 1.028 kcal  
(4.563 kJ / 1.091 kcal)\*

Indhold Pr. portion \*(2+)

Fedt 61,1 (61,7)\* g  
heraf mættede fedtsyrer 31,7 (31,9)\* g

Kulhydrat 74,2 g  
heraf sukkerarter 16,7 g

Protein 45,3 (59,7)\* g

Salt 2,4 (2,5)\* g

Kostfibre 5,7 g