



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Massaman kyllingcurry med søtpotet og spinat, servert med basmatiris og koriander

Basmatiris

125 g basmatiris

Massaman kyllingcurry med søtpotet og spinat

1 stk gul løk
1 stk søtpotet
50 g spinat
300 g skivet kyllingfilet
½ pakke massaman
currypaste
1 liten boks kokosmelk
⅓ pakke maisstivelse
1 stk lime
🏠 2 dl vann

Topping

1 bunt koriander
1 pakke peanøtter

🏠 olje
🏠 salt

- 1 Basmatiris:** Kok risen som anvist på pakken.
- 2 Massaman kyllingcurry med søtpotet og spinat:** Skrell løken og søtpoteten, og skyll spinaten. Kutt løken i strimler og søtpoteten i jevnstore terninger. Skjær kyllingen i mindre biter. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen, søtpoteten og løken i 2 minutter. Tilsett ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 1 minutt. Ha i kokosmelken.
- 3 Massaman kyllingcurry med søtpotet og spinat, fortsettelse:** Ha ⅓ av maisstivelsen i kokosmelk-boksen, og rør inn 2 dl vann. Tilsett jevnningen i gryten, og la det koke i omtrent 10 minutter på middels varme. Del limen i to. Smak til gryten med salt, og klem over saften fra limen. Vend inn spinaten, gi det hele et raskt oppkok, og ta kjelen av platen.
- 4 Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Server korianderen og peanøttene til retten.
- 5** Nyt måltidet!

Tips fra kokken: La gjerne korianderstilkene koke med i gryten for ekstra god smak.