



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Karibisk kylling med mango- og agurksalat servert med kokosris med limezest

Lime- og kokosris

1 liten boks kokosmelk
125 g jasminris
1 ts limeskall
½ bunt koriander
🏠 1½ dl vann

Mango- og agurksalat

1 stk mango
1 stk agurk
½ bunt koriander
½ stk lime

Mango- og limeglasert kylling

1 glass mangochutney
1 pakke garam masala
½ stk lime
300 g skivet kyllingfilet

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 olivenolje

- 1 Lime- og kokosris:** Ha kokosmelken, 1½ dl vann og litt salt i en kjele, og kok opp. Tilsett risen når kokosvannet koker, og rør om. La risen koke under lokk på lav varme i omtrent 12 minutter. Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Skyll, tørk og grovhakk korianderen.
- 2 Mango- og agurksalat:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skyll og kutt agurken i terninger. Bland mangoen, agurken og halvparten av korianderen i en serveringsskål. Smak til med saften fra den halve limen, litt olivenolje, salt og pepper.
- 3 Mango- og limeglasert kylling:** Bland mangochutneyen og garam masala-krydderet i en serveringsskål. Smak til med saften fra den halve limen og salt.
- 4 Mango- og limeglasert kylling, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter på hver side, eller til den har en jevn stekeskorpe på begge sider. Rør inn mangochutneyblandingen. Skru ned temperaturen til middels varme, og stek det hele videre i 2–3 minutter.
- 5 Lime- og kokosris, fortsettelse:** Smak til den ferdigkokte risen med skallet fra limen. Bland inn resten av korianderen rett før servering.
- 6** God middag!

Tips fra kokken: Tilsett halvparten av kokosmelken i mangochutneyblandingen for en mildere saus.