



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk kylling- og grønnsaksgryte med koriander, kokos og lime, basmatiris og peanøtter

Basmatiris

125 g basmatiris

Indisk kylling- og grønnsaksgryte

½-1 stk gul løk

1 stk rød paprika

50 g spinat

350 g utbenet kyllinglår u/skinn

1 pakke kokoskrem

½-1 pakke garam masala

½ stk lime

🏠 1-2 dl vann

Topping

1 bunt koriander

1 pakke peanøtter

½ stk lime

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Basmatiris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Indisk kylling- og grønnsaksgryte: Skrell løken. Skyll paprikaen og spinaten. Kutt løken og paprikaen i terninger. Del kyllingen i jevnstore biter. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Brun kyllingen i 3-4 minutter, til den er godt brunet. Ha kyllingen over på en tallerken.

3 Indisk kylling- og grønnsaksgryte, fortsettelse: Ha litt ny olje i kjelen, og varm opp til høy varme. Stek løken og paprikaen i 2-3 minutter. Ha i kyllingen, kokoskrem, 1 dl vann og halve pakken med garam masala-krydderet, og kok det hele på middels varme i 5 minutter. Del limen i båter. Smak til gryten med saft fra limen, eventuelt mer av garam masala-krydderet, salt og pepper. Vend inn spinaten. Tilsett mer vann om sausen blir for tykk.

4 Topping: Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Topp gryten med korianderen og peanøttene. Server resten av limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Vend gjerne hakket koriander inn i den ferdigkokte risen rett før servering.