



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling korma med blomkål, spinat og crème fraîche, servert med basmatiris

Basmatiris

125 g basmatiris

Kylling korma

300 g skivet kyllingfilet

½ stk blomkål

50 g spinat

1 glass kormapaste

150 g lett crème fraîche

🏠 1 dl vann

🏠 1 ss smør

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Kylling korma, forberedelse:** Skjær kyllingen i mindre biter. Kutt blomkålen i små buketter. Skyll spinaten.
- 3 Kylling korma:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den er gyllen. Stek blomkålen med kyllingen de siste 2 minuttene av kyllingens steketid. Krydre med litt salt og pepper.
- 4 Kylling korma, fortsettelse:** Bland inn kormapasten, crème fraîchen og 1 dl vann. Gi det hele et lite oppkok, og la kylling kormaen småkoke på middels varme under lokk i 4–5 minutter. Ha i spinaten og 1 ss smør mot slutten av koketiden.
- 5** God middag!

Tips fra kokken: Hvis du ikke vil blande grønnsakene inn i kylling kormaen, kan du enten steke og blande dem med risen, eller servere dem ved siden av.