



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Alt-i-ett kyllingkorma med ris, koriander og yoghurt

### Alt-i-ett kyllingkorma

1 stk tomat  
 ½-1 stk gul paprika  
 ½-1 stk rødløk  
 300 g kyllingbryst  
 135 g basmatiris  
 1 glass kormapaste  
 1 pakke hønsebuljong  
 🏠 3 dl vann

### Til servering

½-1 bunt koriander  
 ½-1 pakke yoghurt  
 naturell

🏠 olje  
 🏠 salt  
 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Alt-i-ett kyllingkorma:** Skyll tomaten. Skyll og rens paprikaen, og skrell løken. Kutt grønnsakene i grove biter, og krydre kyllingen med salt og pepper.
- 3 **Alt-i-ett kyllingkorma, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2-3 minutter. Krydre med salt og pepper. Vend innkormapasten, hønsebuljongen og den ukokte risen. Ha litt vann i kormaglasset, rist det, og hell vannet i stekepannen sammen med ytterligere 3 dl vann. Rør sammen, og ha det hele over i en ildfast form. Tilsett litt ny olje i stekepannen og stek kyllingbrystene i 2 minutter på hver side. Legg kyllingen i formen, og trykk den litt ned i risen. Stek det hele midt i ovnen i 20-25 minutter, eller til risen er gjennomkokt og kyllingen er gjennomstekt.
- 4 **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt hvert kyllingbryst i to før servering. Strø korianderen over formen, og server yoghurten ved siden av.