



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Currykremet fullkornspasta med kyllingkjøttdeig og wokkede grønnsaker toppet med koriander

Currykremet pasta

200 g pasta penne
½ pakke kokoskrem
½-1 pakke rød currypaste
½ stk lime
🏠 1 dl pastavann

Kyllingkjøttdeig

300 g kyllingkjøttdeig
½-1 pakke hønsebuljong
🏠 ½ dl vann

Wokkede grønnsaker

½ stk rødløk
1 stk gulrot
1 stk pak choy
150 g sukkererter

Topping

1 bunt koriander
½ stk lime

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 soyasaus

- Currykremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men spar på 1 dl av pastavannet. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, og ha den tilbake i kjelen.
- Kyllingkjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter og stek den videre til kjøttdeigen er gjennomstekt. Tilsett hønsebuljongen og omtrent ½ dl vann, og smak til med pepper (se tips).
- Wokkede grønnsaker:** Skrell og kutt løken i tynne båter. Skrell og kutt gulrøttene i skiver på skrå. Del pak choyen i to på langs. Skyll den innvendig og kutt den i grove biter. Skyll og kutt vekk endene på sukkerertene. Varm opp en wok eller stor stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Wok grønnsakene under omrøring i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt.
- Kremet pasta, fortsettelse:** Hak kokoskremen og ønsket mengde av currypasten i en skål. Pisk det godt sammen og smak til med soyasaus, litt saft fra limen og eventuelt mer av currypasten. Vend sausen inn i den ferdigkokte pastaen, og spe på med pastavannet til ønsket konsistens.
- Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Topp retten med de wokkede grønnsakene, kyllingkjøttdeigen og korianderen, og server limebåtene til. God middag!

Tips fra kokken: Spar oppvask og tid: Tilsett currypasten, kokoskremen, soyasausen og limesaften som skal i sausen direkte i stekepannen, og lag sausen sammen med kyllingkjøttdeigen. Vend sausen og kjøttdeigen inn med den ferdigkokte pastaen helt til slutt.