



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i mango- og karrisaus med peanøtter, lime og ris

Kylling i mango- og karrisaus

1 stk rødløk
1 stk brokkoli
½ pakke maisstivelse
½ pakke karri
½ pakke hønsebuljong
½–1 pakke chiliflak
1 glass mangochutney
1 pakke kokoskrem
350 g utbenet kyllinglår u/skinn
🏠 1 ss soyasaus
🏠 1 dl vann

Basmatiris

125 g basmatiris

Tilbehør

1 stk lime
1 pakke peanøtter

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Kylling i mango- og karrisaus:** Skrell og kutt rødløken i terninger. Kutt brokkolien i mindre buketter.
- 3 **Kylling i mango- og karrisaus, fortsettelse:** Visp godt sammen 1 ss soyasaus, maisstivelsen, karrien, hønsebuljongen, ønsket mengde av chiliflakene, kokoskremen, mangochutneyen og 1 dl vann i en skål. Ha grønnsakene og kyllingen i en ildfast form, og hell over sausen. Trykk brokkolien litt ned i sausen. Stek det hele i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
- 4 **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 5 **Tilbehør:** Kutt limen i båter. Topp retten med limesaften og peanøttene.