



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Korma-kylling med ovnsbakt ris og blomkål, yoghurt og koriander

## Korma-kylling med ovnsbakt ris

250 g cherrytomater  
520 g kyllinglår  
1 glass kormapaste  
1 pakke kokoskrem  
1 pakke høsebuljong  
135 g basmatiris  
1 stk blomkål  
3 dl vann <sup>B</sup>

## Til servering

½ bunt koriander  
1 pakke yoghurt naturell  
1 glass mangochutney

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Korma-kylling med ovnsbakt ris:** Skyll cherrytomatene, og kutt blomkålen i buketter. Del hvert av kyllinglårene i to ved leddet. Bland kormapasten, kokoskremen, høsebuljongen og 3 dl vann i en skål.
3. **Korma-kylling med ovnsbakt ris, fortsettelse:** Fordel risen i en ildfast form, og vend inn korma-sausen fra punkt 2. Legg cherrytomatene, blomkålen og kyllingen i formen. Krydre kyllingen med salt og pepper, og stek det hele midt i ovnen i 30–35 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
4. **Servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Strø korianderen over formen ved servering. Server yoghurten og mangochutneyen til retten.