



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 høsebuljong  
 ½-1 pakke chiliflak  
 1 glass mangochutney  
 1 pakke kokoskrem  
 350 g utbenet kyllinglår u/skinn  
 🏠 1 ss soyasaus  
 🏠 1 dl vann

### Basmatiris

135 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, høsebuljongen, 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 25 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.