



Oppskrift

Skivet kylling med grønn karri



Enkel og smakfull rett med en kremet kokosmelk saus.

1

Slik gjør du

Kok risen etter anvisning på pakken. Bruk en wokpanne eller lignende med høy kant. Fres kjøttet sammen med hvitløk og chili på høy varme til det får litt farge. Ta kjøttet ut av pannen og legg det til siden.

2

Hell kokosmelken og karrien i pannen. La det koke opp. Skjær grønnsakene i strimler. Tilsett kjøttet og alle grønnsakene i kokosmelken. La alt koke ca. 10 min.

3

Smak til med salt og pepper eller mer karri om du liker det sterkt. Server med ris og frisk koriander.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Strimler 400g Enh

Ingredienser

Du trenger

Strimlet kyllingfilet	600 g
Kokosmelk	4 dl
Gul løk	1 stk
Rød Chili	0,5 stk
Finhakket hvitløksfedd	1 stk
Grønn paprika	1 stk
Gulrøtter	2 stk
Salt & Pepper	
Ris	240 g
Koriander	1 stk
Green curry paste	2 ss

Allergener