

Gule ris, kylling og kål

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 2 dl brune ris + vand og salt til kogning
- olie til stegning (jeg brugte kokosolie)
- 1 forårsløg
- en stump (ca. 3-4 cm) frisk ingefær
- 1-1,5 spsk. karry
- 1-1,5 tsk. gurkemeje
- godt med salt og peber
- 400 g hakket kyllingekød
- 180 g palmekål (andet kål eller spinat kan også bruges)
- 10-15 cherrytomater
- 2 fed hvidløg
- 1 dåse på 400 ml kokosmælk (jeg bruger ikke light, da jeg synes den bliver for tynd)
- cashewnødder og friske krydderurter til toppen

Sådan gør du

1. Start med at sæt risene over (kog blot efter anvisning i saltet vand)
2. Hak forårsløg, skræl og riv ingefær, hak hvidløg og rengør kål og fjern stænglerne
3. Kom lidt olie på en pande og kom det hakkede forårsløg, den revne ingefær, karry, gurkemeje og salt og peber ved – vend det rundt, til løgene er let bløde, kom så kyllingefarsen ved og vend det rundt til det har taget farve
4. Inden risene kommer i blandingen, laves kålblanding: kom den skyllede kål på en anden pande sammen med lidt ekstra olie, salt, de hakkede hvidløg og cherrytomaterne, vend det rundt til det begynder at falde sammen
5. Kom risene ned til blandingen med løg, ingefær, kylling og krydderier. (Hvis der er vand tilbage i gryden med ris, hældes dette blot fra – det er kun de kogte ris som skal på panden). Vend det hele godt rundt i 5-10 minutters tid, til det hele er let sprødt og gyldent
6. På den anden pande skal dåsen med kokosmælk hældes ved (altså den med kål og tomat), lad også dette simre i 5 minutters tid og smag til med salt og peber
7. Så er det bare at komme lidt af ris-kyllingeblanding på en tallerken sammen med lidt af kål-kokosblanding
8. Top det hele af med cashewnødder og evt. lidt kokoschips