Ingredienser

- 3 spsk. olie til stegning
- 450 g kyllingebryst / inderfilet
- 1 porre
- 2 gulerødder
- 100 g hvidkål
- 100 g cherry tomater
- 1 god tsk. sambal oelek
- 75 g flødeost med pikantsmag
- 1/2 liter fløde, madlavningsfløde eller 1 dåse kokosmælk
- bredbladet persille og cashewnødder til servering
- Ris, hvis dette ønskes i bunden af skålen

Sådan gør du

1. Start med at sætte vand over til risene, så de kan blive kogt. Jeg brugte grove ris, så de skal koge i cirka 30 minutters tid. Det passer perfekt med resten af retten.
2. Klargør grøntsagerne, ved at rengøre dem og hakke porren og skære gulerødderne i tynde strimler, snitte hvidkålen fint og halvere cherry tomaterne
3. Kom lidt olie på en pande og steg kyllingebrysten af, så den bliver let brunet på alle sider.
4. Kom herefter alle grøntsagerne på panden og vend det godt rundt. Hvis det gror lidt fast til panden, så hæld 1/2 dl vand ved.
5. Når det hele er blevet lidt blødt, tilsættes sambal oelek, flødeost og madlavningsfløden
6. Lad retten stå og simre ved middel varme i 5-10 minutters tid, imens du rister cashewnødderne af på en tør pande (jeg brugte ca. 1 håndfuld)
7. Server retten med de grove ris, persille og de ristede cashewnødder