

Panang karry med kylling

Opskrift til 6 personer

Samlet tid

30-40 minutter

Ingredienser

- 2 løg
- 3 fed hvidløg
- 1 peberfrugt
- 400 g kyllingebryst
- 2-3 spsk. olie til stegning
- 4 spsk. panang curry
- 2 tsk. rød karry paste
- 100 g grønne bønner (haricot verts) fra frost
- 2 strimler citrongræs
- 2 spsk. fiskesauce
- en håndfuld kaffir limeblade
- 2 spsk. brun farin
- 1 dåse kokosmælk
- 400 ml vand
- 2 spsk. soyasauce
- 2 spsk. limesaft
- Salt og peber

Til servering

- Ris, ca. 3 dl før kogning
- frisk basilikum
- saltede peanuts

Sådan gør du

1. Pil løg og hvidløg, snit løg i tynde både og hvidløg fintsnittes. Skær også peberfrugt i strimler.
2. Skær kylling i mindre stykker.
3. Kom olie, karrypaste og panang curry på en dyb pande og brun først kyllingen af her i et par minutter.
4. Tilføj så løg, hvidløg, peberfrugter og bønner, og lad det svitse lidt i krydderierne.
5. Sæt også ris over at koge i en anden gryde.
6. Skær citrongræs over på langs og bank på den, så smagen kommer ud af den.
7. Tilføj dette, fiskesauce, limeblade, brun farin, kokosmælk, vand, soyasauce og limesaft til retten og rør rundt. Lad det småsimre i 15-20 minutters tid.
8. Smag til med salt og peber.
9. Hiv de her stængler citrongræs og limebladene op af retten (kan også bare gøres ved servering). Det skal nemlig bare ud.
10. Server med de kogte ris, frisk basilikum og saltede peanuts.