

Red thai coconut curry

Opskrift til 6-8 personer

En thai gryderet med kylling, en masse grønt og en kokossauce med rød karry. Nem hverdagsmad som er perfekt til mange mennesker

Forberedelsestid

10-15 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

35 min

Ingredienser

- 2 spsk. olie til stegning
- 1 tsk. hvidløgpulver eller 2 fed hvidløg
- 1/2 tsk. stødt ingefær eller en stump frisk ingefær
- 1 spsk. karry
- 2 tsk. karrypasta (rød)
- 650 g kylling (inderfilet)
- 3 gulerødder
- 150 g grønne bønner (fra frost)
- 1 spsk. soya
- 3-4 tørrede kafir limeblade
- 1 tsk. fiskesauce
- 1 spsk. brun farin
- 2 dåser kokosmælk

Tilbehør og toppings

- Serveres med ris, salte peanuts og frisk koriander

Sådan gør du

Tilbehør og toppings

1. Start med at sætte ris over (alt efter om du bruger hvide eller brune ris), bruger du hvide kan du godt vente lidt
2. Kom olie på en dyb pande eller nok og svits alle krydderierne og karrypasta af her i så der spreder sig en dejlig duft
3. Brun kyllingen af i krydderierne, blot lige så den får lidt farve
4. Skær gulerødder i strimler og kom disse og bønnerne ned til kyllingen
5. Kom soya, limeblade, fiskesauce og brun farin ved og vend det rundt
6. Hæld kokosmælk over og lad det simre i 20 minutter (nu kan du sætte de hvide ris over)

7. Server med ris, salte peanuts og frisk koriander