

Thaimad med peanutbutter

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- lidt olie til stegning (ca 3 spsk.)
- 400 g kyllingebryst
- 2 strimler forårsløg
- 75 g sukkerærter
- 100 g broccoli
- 3 små gulerødder
- 1 peberfrugt (jeg brugte en gul)
- 3 cm frisk ingefær (30-35 g)
- 3 cm frisk chili (ca. 15 g)
- 1/2 lime
- 2 spsk. fiskesauce
- 3-4 spsk. soya
- 3 spsk. peanutbutter
- 1 dåse kokosmælk

Tilbehør

- Havreris
- Frisk koriander
- Frisk lime
- Frisk chili
- Salte peanuts

Sådan gør du

1. Start med at klargøre grøntsagerne. Jeg snittede sukkerærter, forårsløg, peberfrugt, gulerødder og broccoli ganske groft. Ingefær skrælles og rives, chili hakkes fint.
2. Varm lidt olie op i en wok og svits først kyllingen af her i, drys med salt og peber
3. Tag kyllingen op igen og læg til side, imens grøntsagerne ristes godt af
4. Sæt også havreris over i en gryde med kogende vand
5. Kom soya, fiskesauce, peanutbutter og limesaft ned til grøntsagerne og fordel det godt rundt, kom kyllingen tilbage i wokken igen.
6. Kom kokosmælk ved og smag til med ekstra lime, salt og peber
7. Server til de kogte havreris og de toppings du nu foretrækker