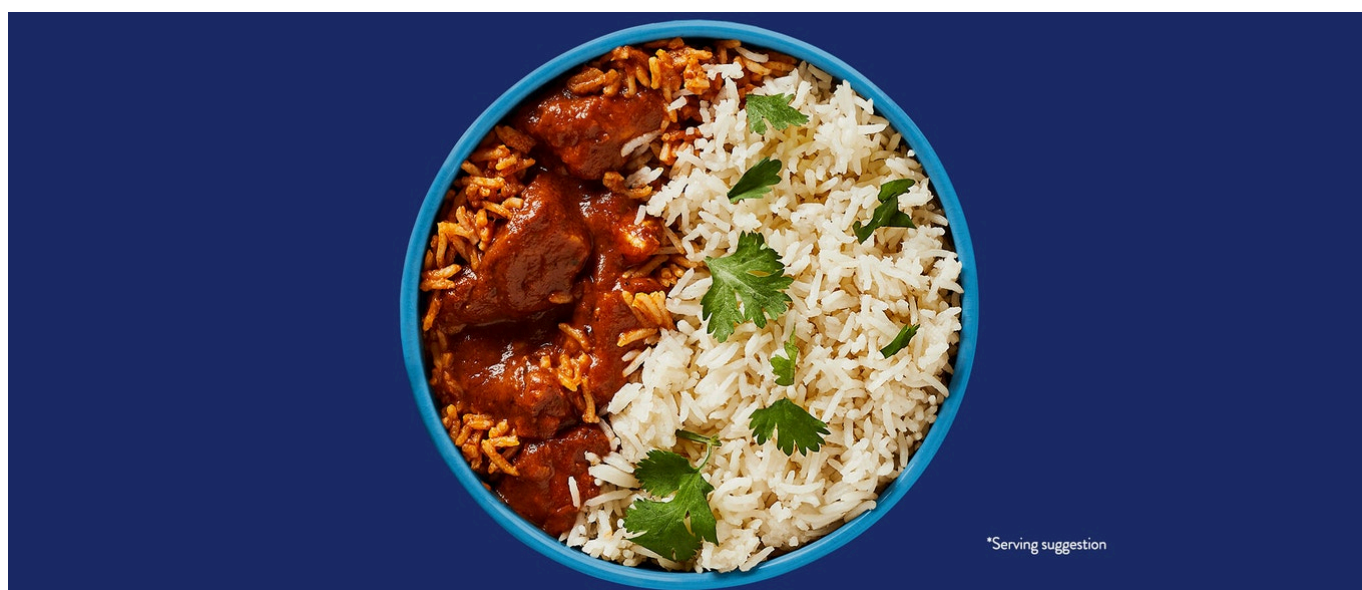


Ben's Original™

Karrykylling
OPSKRIFT

Karrykylling



TID 30 mins
INGREDIENSER 16 genstande
SERVERING TIL 4 personer

Kylling med kokosmælk og rød bæere.

INGREDIENSER

- 2 poser Ben's Original™ Boil-in-Bag Jasminris
- 4 kyllingefileter
- 1 spsk. olie
- 2 fed hvidløg
- 1/2 porre
- 2 gulerødder
- 1 peberfrugt
- 2 spsk. rød karrypasta (thailandsk)
- 1 spsk. sesamolie eller olivenolie
- 1 spsk. honning
- 2 lime
- 2 dl hønsebouillon

- 2 tsk soja
- 4 dl kokosmælk
- 1 spsk. maizena®
- 425 g minimajs

INSTRUKTIONER

1. Kog risene efter anvisning på pakken.
2. Skær porre og peberfrugt i strimler, skær gulerødderne i tynde skiver og steg grøntsagerne blanke på middelvarme i en tykbundet gryde.
3. Skær kyllingen i strimler. Brun den i lidt olie i en stegepande. Læg herefter kyllingen over i gryden.
4. Pres lime over kyllingen.
5. Tilsæt sesamolie (eller olivenolie), rød karrypasta, soja, lime og lidt honning. Steg alt i nogle minutter så krydderierne svitses lidt.
6. Hæld hønsebouillon i og tilsæt kokosmælken. Lad simre i 6-8 minutter. Bland med maizena®, der er rørt ud i vand for at gøre retten mere cremet.
7. Tilsæt minimajs.
8. Server kyllingegryden med Ben's Original™ Boil-in-Bag Jasmin ris.

KATEGORIER:

[Orientalsk](#), [Thai](#), [15 - 30min](#), [Jasminris](#)

FLERE OPSKRIFTER SOM DENNE



[Paella](#)

Tid

30 mins

Ingredienser

14 genstande



[Rejewok med ingefær og soja](#)

Tid

10 mins

Ingredienser

9 genstande



Kylling & Ris med tomat og basilikum

Tid

10 mins

Ingredienser

7 genstande

Source URL: <https://dk.bensoriginal.com/opskrifter/karrykylling>