



DEILIG KYLLING MED KOKOSMELK

4 porsjoner

Ingredienser:

- 2 kyllingfileter
- 1 Spiseskje karri
- 1 teskje malt paprika
- 1 teskje salt
- 1/2 teskje pepper
- 1 fedd hvitløk
- 1/2 rød chili
- 150 gram sjampinjong
- 1 rød paprika
- 1 boks kokosmelk
- 1 spiseskje maisenna
- spiseskjeer vann
- 2 spiseskjeer soyasaus
- 1 spiseskje sitronsaft
- 2-3 spiseskjeer olje
- Ris, ønsket type og mengde

Slik gjør du:

Skjær kyllingen i biter/strimler

Krødre kyllingen med karri malt paprika salt og pepper

innakk hvitløk og chili og kutt sjampinjong i skiver og paprika i terninger

Stek kyllingen gjennom og legg den til siden

Stek hvitløk sopp paprika og chili i olje i en stor panne

Deretter kyllingen og stek i noen minutter videre

Tilsett kokosmelk og maisenna rørt ut i kaldt vann Kok til det tynner ca 5 minutter og tilsett limesaft/sitronsaft Smak til med salt og pepper

Server med kokt ris