



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. september 2019

Hovedret

Kylling i kokoskarrysauce med pæresalat og ris (4 personer).

Ingredienser: 8 stk. kyllingeoverlår, lidt olie, 6 stk. skalotteløg, 1 spsk. Karry, 1 dåse kokosmælk, 1 stk. hønsbouillon, 3 dl vand, 1 stk. saft af en citron, salt og peber, 3 dl basmatiris. **Salat:** 1 stk. pære (der skal koges), 1 stk. saft af citron, 3 dl vand, 1 stk. pære (rå), lidt koriander eller persille, 2 tsk. snittet rød chili.

Brun kyllingen godt i en høj pande eller gryde.

Skær løg i mindre stykker og svits med. Tilføj karry, kokosmælk, bouillon og vand. Lad simre i cirka 20 minutter. Kyllingen skal være gennemstegt. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Kog risen efter anvisningen på emballagen.

Skræl en pære og skær den igennem. Kom i en lille gryde sammen med citronsaft og vand.

Lad simre i 5-6 minutter. Afkøl i vandet. Skær den kogte pære i tynde skiver.

Skær den rå pære med skal i tynde skiver. Bland sammen i en skål og tilføj urter og chili.

