

# KYLLING I KOKOSMÆLK OG RØD KARRYPASTA

En nem, men utrolig lækker ret med kylling i kokosmælk og rød karrypasta, der giver en cremet og krydret sauce. Justér rettens krydrede smag ved at tilføje mere eller mindre karrypasta.

Til

- 2 dl ris
- 2 kyllingebryster
- 3 cm ingefær
- 2 gulerødder
- 3 forårsløg
- olie
- 1 ds kokosmælk
- 2 tsk rød karrypasta
- 2 spsk ketchup
- salt
- peber

Sæt risene til at koge efter anvisningen på pakken, og gå i gang med at lave resten af retten imens.

Fjern det værste fedt og hinder fra kyllingebrysterne, og skær dem i passende stykker.

Skræl ingefæren, og hak den helt fint, eller riv den på et rivejern. Skræl og vask gulerødderne, og skær dem i små stykker. Skær forårsløgene over på langs, skyl dem grundrigt, og skær dem i små stykker.

Brun kyllingen i lidt olie på en pande, og kom så ingefæren på panden, så det bliver svitset. Kom gulerødder og forårsløg på panden, og lad det svitse sammen med kyllingen og ingefæren.

Kom kokosmælk, karrypasta og ketchup på panden til de andre ingredienser, og rør saucen godt sammen. Lad det hele stå og simre, indtil risene er færdigkogte. Smag til

med salt, peber og evt. mere karrypasta, hvis retten skal være stærkere.

Servér med de kogte ris, eller [prøv som alternativ blomkålsris på panden.](#)

