

Oppskrift

Kokos-kylling med ris og grønnsaker



1

Kjør hvitløk, ingefær, sitrongress, chili og rødløk i en kjøkkenmaskin med knivblad til finhakket. Ha i solsikkeolje og sesamolje og kjør til en mos. Rør mosen med

kokoskrem, sukker, fiskesaus og limesaft.

2

Vend kyllinglårene i marinaden, dekk til og sett kaldt i 3-4 timer eller over natten.

3

Ta kyllinglårene ut av marinaden og grill på en varm grill. Kyllinglårene kan også stekes i en forvarmet ovn på 200 °C i ca. 40 minutter.

4

Kok ris etter anvisning på pakken. Kok pak choy og brokkolini raskt i lettsaltet vann, ca. 3 minutter og server til kyllingen med et dryss kokosflak, hakket chili og frisk koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår 2kg Pk



Kyllinglår 5kg Fr Enh



Ingredienser

| | |
|------------------|---------|
| Prior kyllinglår | 4 stk |
| Hvitløksfedd | 2 stk |
| Ingefær | 2-3 cm |
| Sitrongress | 1 stk |
| Rød chili | 1 stk |
| Rødløk | 0,5 stk |
| Solsikkeolje | 2 ss |
| Sesamolje | 0,5 ts |
| Kremet kokosmelk | 3 dl |
| Brunt sukker | 1,5 ss |
| Fiskesaus | 1,5 ss |
| Lime | 1 stk |

Til servering

Mini-pak choy 4 stk

Brokkolini 200 g

Kokt ris

Kokosflak 4 ss

Chili, finhakket

Frisk koriander