

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

3

Ta kylinglårerne ut av marinaden og grill på en varm grill. Kylinglårerne 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 kylingen med et dryss kokosflak, hakket chili og frisk koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kylinglår 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