

Oppskrift

Trend: Matcha-kylling med kokosris



1

Kok risen med kokosmelk og vann til al dente. Rør inn kokosmasse og salt.

2

Sett ovnen på 220 °C. Gni kyllingen med olivenolje, krydre med salt og pepper og legg utover en ildfast form. Stek i ovnen i 25 minutter.

3

Rør sammen yoghurt, most ingefær og matcha-te. Smør blandingen utover kyllingen og stek videre i 5-10 minutter.

4

Server kyllingen med kokosris. Dryss over med løk og ev. litt matcha-te ved servering.

Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår 2kg Pk



Ingredienser

Prior Kyllinglår	4 stk
Olivenolje	2 ss
Gresk yoghurt	2,5 dl
Ingefær, most	1 ss
Matcha-te (pulver)	1-2 ts
Vårløk, finhakket	4 ss
Kokosris	
Jasminris	5 dl
Kokosmelk	5 dl
Vann	3,5 dl
Kokosmasse	1 dl
Salt	0,5 ts