

# Thai kylling i kokosmælk med rice pilau

4 personer

## Ingredienser

3-400 g Danpo kyllingefilet  
1 tsk. karry, gerne grøn thai karry  
1 dåser kokosmælk  
1 fintsnittede chili uden kerner  
2 tørrede kaffir limeblade eller en strimmel citronskal  
175 g broccoli i små buketter  
15 g sukkerærter  
Fishsauce eller salt  
Thai basilikum eller mynte

## Rice pilau

2-3 finthakkede skalotteløg  
1 spsk. olie  
1-2 fed knust hvidløg  
1-2 tsk. fintrevet ingefær  
2½ dl basmati ris  
½ tsk. knust chili  
4 dl hønsebouillon  
Safran eller gurkemeje  
Revet appelsinskal og saft fra 1 økologisk appelsin  
Salt, peber

## Tilberedning

Rist karry i lidt af kokosmælken, tilsæt kyllingestrimlerne og linsteg 2-3 min. Kom resten af kokosmælken, chili, limeblade samt broccoli ved, og lad det koge 3 min.

Tilsæt sukkerærter halveret på langs og kog endnu 2-3 min.

Smag til med fishsauce og drys med frisk thaibasilikum. Server med rice pilau.

## Rice pilau

Sauter skalotteløg i olie nogle minutter uden at de tager farve. Tilsæt hvidløg, ingefær, ris og chili og rør det hele godt sammen.

Hæld hønsebouillon over, tilsæt safran, appelsinskal samt saft og lad det simre 15 min. ved middel varme til væden er fordampet. Smag til med salt og peber og drys med urter samt mandelflager.

