

# Strimlet kyllingelårkød med eksotisk kompot

10 port

## Ingredienser

1,3 kg Strimlet Danpo kyllingekød  
7 spsk. majsolie  
350 g rødløg i skiver  
700 g squash i skiver  
500 g minimajs  
Ca. 60 g citrongræs i fine strimler  
Salt  
Chili  
Evt. friske koriander

## Tilbehør

500 g basmati ris  
80 g ristede mandelsplitter

## Exotisk kompott

80 g hakket løg  
50 g gul peberfrugt i tynde strimler  
1 spsk. olivenolie  
2 stk. bananer i skiver  
80 g rosiner  
1,5 dl appelsinjuice  
1 spsk. eddike  
1 tsk. stødt ingefær  
1 lille stk. hel kanel eller en tsk. stødt kanel  
3 stk. hele nelliker eller ½ tsk. stødt nellike  
3 dl mango chutney  
Salt og groftmalet sort peber

## Tilberedning

Det strimlede kyllingekød brunes i majsolie. Rødløg, squash og minimajs tilsættes. Lad det simre en 10-15 min. Smages til med salt, chili og citrongræs. Risene koges som beskrevet på emballagen. Vandet hældes fra risene og blandes med de ristede mandelsplitter. Server straks mandelrisene til kyllingekødet med grønsagerne, den exotiske kompott og evt. friske koriander.

## Exotisk kompott

Sauter løg og peberfrugt i olivenolie. Tilsæt bananer og rosiner, lad det koge 5-10 min. Tilsæt



appelsinjuice, eddike og krydderier. Lad det koge indtil bananerne er bløde at røre ved. Fjern kanelstangen og de hele nelliker. Lad det afkøle, tilsæt derefter mango chutney. Smag til med med salt og peber. Lad chutneyen "modne" en dag i køleskab.