

Kylling i kokoscremesauce



Ingredienser:

- 4 spsk jordnøddeolie
- 2 finthakkede zittauerløg
- 5 små finthakkede fed hvidløg
- 4 tsk finthakket frisk ingefær
- 8 hele kardemommefrø
- 14 hele nelliker
- 2 hele kanelstænger (a ca. 5 cm)
- 1 kg kyllingeinderfilet
- 1 dåse kokosmælk
- 1/4 tsk gurkemeje
- 1/2 tsk cayennepeber
- 1 1/2 tsk groft salt
- 1 tsk majsstivelse (fx maizena)
- 1 spsk vand
- 2 dl Karolines Køkken® Piskefløde 38%
- 3 spsk finthakkede friske korianderblade
- 320 g løse ris (fx basmatiris)

How to:

1. Varm olien i en tykbundet gryde. Steg løg, ingefær og hvidløg ved svag varme i ca. 5 min. De må ikke brune.
2. Tilføj kardemomme, nelliker og kanelstænger, og steg videre i ca. 5 min.
3. Tilsæt kyllingeinderfileter og vend dem rundt et par minutter, indtil de er hvide men ikke brune.

- 4. Kom kokosmælk, gurkemeje, cayennepeber og salt i, og lad retten simre i ca. 15 min.**
- 5. Rør maizenaen ud i vandet og tilsæt det til saucen, mens der rores forsigtigt rundt.**
- 6. Tilsæt fløde og kog igennem. Sluk og lad retten stå og trække i 1 til 2 timer.**
- 7. Ved serveringen: Vend koriander i saucen og server sammen med ris.**
- 8.**