

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

3

Ta kyllinglårene ut av marinaden og grill på en varm grill. Kyllinglårene kan også steakes 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 kyllingen med et dryss kokosflak, hakket chili og frisk koriander.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår 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  |       |