

Oppskrift

# Ajour Kylling- og karrigryte med ris og agurksalat



1

Ajour Kylling- og karrigryte

***Anbefalt oppvarming av Ajour-gryter:***

### **Fra kjølt tilstand:**

*Kombidamper:* Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 50 minutter.

*Vannbad:* Posene legges i kokende vann i ca. 45 minutter.

Produktet kan også varmes direkte i kjele under omrøring.

### **Fra fryst tilstand:**

*Kombidamper:* Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 90 minutter.

*Vannbad:* Posene legges i kokende vann i ca. 80 minutter.

## **2**

### **Agurksalat**

Skrell og del agurk på langs, fjern kjernen og del i tykke skiver. Finsnitt rødløk.

Grovhakk myntebladene. Rør sammen olje, eddik, salt, sukker og pepper til dressing.

Vend salat med dressing rett før servering.

## **3**

### **Ris**

Kok ris etter anvisning på pakken.

## **4**

### **Til servering**

Server Ajour Kylling- og karrigryte med ris og salat. Pynt med mynte og vårløk, server med limebåter.

## Produkter i denne oppskriften

### Kylling- og karri gryte



### Kylling- og karri gryte fryst



## Ingredienser

Ajour Kylling- og karrigryte 2,5 kg

### Agurksalat

Agurk 600 g

Rødløk 200 g

Frisk mynte 15 g

Nøytral olje 45 ml

## Agurksalat

### Ris

#### Til servering

Hvitvinseddik 45 ml

Salt 6 g

Sukker 15 g

Pepper etter smak

### Ris

Ris 700 g

Salt 10 g

Vann 1,4 liter

#### Til servering

Limebåter 10 stk

Frisk mynte 10 g

Vårløk, finsnittet 30 g