

Oppskrift

Ajour Kylling- og karrigryte med ris og nanbrød



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

Ris

Skyll risen godt til vannet er klart. Kok opp vann og salt, tilsett risen, rør rundt og sett på lokk. La småkoke i ca. 12 minutter. Ta gryta av varmen og la risen hvile under lokk i 5–10 minutter før servering.

3

Nanbrød

Varm nanbrødene i ovn på 180 °C i 3-4 minutter, eller til de er gjennomvarme. Pensle gjerne med smeltet smør for ekstra smak.

4

Til servering

Topp med finsnittet vårløk og koriander, og server med limebåter.

Produkter i denne oppskriften

Kylling- og karri gryte



Kylling- og karri gryte fryst



Ingredienser

Ajour Kylling- og karrigryte	2,5 kg
------------------------------	--------

Nanbrød

Nanbrød, ferdige	10 stk
------------------	--------

Olje eller smør til pensling	30 ml
------------------------------	-------

Til servering

Limebåter	10 stk
-----------	--------

Frisk koriander	30 g
-----------------	------

Nanbrød

Til servering

Vårløk, finsnittet

30 g