

KYLLING MASSAMAN

Brun kyllingen i litt olje i en stekepanne. Legg til side. Fres løk og hvitløk i litt olje i en stor gryte. Tilsett curry paste og fres et par minutter. Tilsett resten av ingrediensene, kok opp og la koke i 15 minutter eller til potetene er møre.

INGREDIENSER

- 3 stk sitrongress
- 100 g Norrek løkterninger EPD: 919274
- 50 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096
- 1,5 ss curry paste
- 6 ss peanøttsmør
- 600 g Norrek potetterning, grovkutt EPD: 4101853
- 500 g Norrek gulrot kvartert EPD: 1930270
- 1 kg kylling lårfilet i biter
- 8 dl kyllingkraft
- 6 dl kokosmelk
- 2 dl fish sauce
- Salt og pepper
- Olje til steking