



KYLLINGEDELLER I CREMET RØD KARRY MED GRØNTSAGSNUDLER, LIME OG PEANUTS

4 PERSONER

En lynhurtig tur til varmere himmelstrøg med en asiatisk inspireret, cremet rød karrysauce og sprøde, farverige grøntsager - alt sammen hurtigt og nemt at lave, imens mini kyllingedellerne passer sig selv i ovnen.

INGREDIENSER

400 g mini kyllingedeller

1 dåse kokosmælk
2 spsk. rød karrypasta
1 tsk. fishsauce
2 tsk. honning
1 stængel finthakket citrongræs
1-2 tsk. limesaft
Evt. salt

1 spsk. olivenolie
2-3 store persillerødder
2 store sweet potatoes
1 mellemstor squash (eller 2 små)
2 lange røde snackpebre

4 små grønne chili
1 lime
1-2 dl frisk koriander
1 dl saltede peanuts

TILBEREDNING:

Tilbered kyllingedellerne efter anvisning på emballagen.

Hæld kokosmælk i en gryde og tilsæt rød karry pasta. Kog det godt igennem til karrypastaen er helt opløst og saucen tykner lidt. Tilsæt fishsauce, honning og finthakket citrongræs. Lad saucen simre et par minutter og smag til med limesaft og evt. lidt salt.

Opvarm olien i en dyb pande. Skræl persillerødder og sweet potatoes, og skær dem i lange tynde strimler f.eks. med en spiralizer. Skær squash og røde snackpebre på samme måde. Steg først persillerødder og sweet potatoes i olien ved mellemhøj varme i et par min., til de begynder at blive en smule bløde. Tilsæt så squash og snackpebre og vend dem med ca. 1 minut. Tag straks grøntsagerne af varmen, så de ikke bliver for bløde.

Skær de små grønne chili i skiver og skær lime i både. Hak koriander og peanuts.

Server kyllingedellerne på grøntsagsnudler sammen med den cremede, røde karrysauce, og

pynt med grønne chili, limebåde, hakket koriander og peanuts.

TIP:

I stedet for grøntsagsnudler kan retten serveres med almindelige, kogte nudler. Passer også rigtig fint til en rest ris, som steges på panden, evt. sammen med grøntsager i strimler.