**GRØN KARRYKYLLING**

(Til 4 personer)

**Ingredienser**

1 spsk olie

2 fed hvidløg, hakket

1 spsk friskrevet ingefær

3 spsk grøn karrypasta

600 g kyllingefilet, skåret i mundrette stykker

1 dåse kokosmælk

2 spsk fiskesauce

Salt, peber

Topping: 1 spsk finthakket koriander

Tilbehør: Saft fra 1 lime, kogt basmatiris, fine ærter

**Vejledning**

Varm olien i en gryde og tilsæt hvidløg og ingefær.

Tilsæt karrypasta og varm godt igennem.

Tilsæt kødet og steg til det er gennemstegt.

Kom kokosmælken i.

Tilsæt fiskesaucen.

Smag til med salt og peber.

Kog risen og tilsæt ærterne fem minutter inden risen er færdig.

Drys limesaft og koriander over retten ved servering.