**SPICY KYLLING MED RABARBER**

**Ingredienser**

(4 personer)

100 g ris

200 g rensede rabarber, skåret i mindre stykker

½ dl æbleeddike

½ dl sukker

4 kyllingebryster uden skind og ben, skåret i strimler

1 spsk rapsolie

2 tsk grøn karry

1 fed hvidløg, presset

1 spsk friskrevet ingefær

100 g spinat

Salt og peber

**Vejledning**

Kog risene som angivet på emballagen.

Kom rabarber, eddike og sukker i en gryde og kog ved svag varme i cirka 5 minutter.

Varm olien på en pande. Tilsæt grøn karry og steg kyllingen sammen med hvidløg og ingefær. Vend godt rundt undervejs. Steg indtil kyllingen er mør.

Skyld spinaten godt og slyng den tør.

Vend spinaten med kyllingen til den falder sammen.

Tag kyllingen af panden of smag til med salt og peber.

Server kyllingen med ris og rabarber.