KYLLING I KARRISAUS MED RIS

TIL 35 BARN

2.5 KG KYLLINGFILET

3 STK LØK

1PK GULROT

1 KINESISK HVITLØK

6 STK KOKOSMELK 250 ML

KARRI

FULLKORNSRIS

1. SETT RISEN PÅ KOK
2. SKRELL GULROT, LØK OG HVITLØK. KUTT I SMÅ TERNINGER OG STEK RASKT I EN VID GRYTE
3. HA I KOKOSMELK OG TILSETT 2 TS KARRIPULVER PER BOKS KOKOSMELK. LA DETTE SMÅKOKE
4. KUTT KYLLINGEN I STRIMLER OG STEK DEM I EN STEKEPANNE MED LITT OLJE TIL DE ER GYLLEN
5. HA SÅ KYLLINGEN I KARRISAUSEN OG KOK DE FERDIGE I DENNE