



Ingredienser

200 g hakket kyllingekød
1 stor gulerod
1 spsk. finthakket purløg
5-10 g fintrevet ingefær eller efter behag
1 dl kokosmælk
Evt. lidt vand
Salt
1 tsk. kokosolie til stegning

Tilbehør: Løse ris

Pynt: Hakket purløg

Beskrivelse

Riv guleroden groft. Hak purløg fint. Riv ingefær fint.

Varm kokosolien op på en pande. Tilsæt det hakkede kød sammen med salt, purløg og ingefær. Steg kødet ved høj varme under omrøring, indtil det har taget farve.

Tilsæt gulerod og lad det stege i 2 minutter.

Hæld kokosmælken på panden og skru ned til svag varme. Lad det simre under låg i 5 minutter, indtil guleroden er mør. Tilsæt evt. en lille smule vand undervejs, hvis panden er ved at koge tør.

Anret de kogte ris på en tallerken og hæld den gyldne kødsauce over. Pynt med purløg på toppen.