

# Indisk Pilaf med Kylling & Peanuts

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Kyllingestrimler
4 dl	Jasminris
1 stk	Løg
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 stk	Squash
80 g	Cashewnødder
1 ps	Krydderimix (Gurkemeje, Kardemommekapsler, Koriander & Laurbær)
1 fed	Hvidløg
1 stk	Bouillon
1 bdt	Koriander
	DET SKAL DU SELV HAVE
8 dl	Vand (dl.)
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning

## Tilberedning:

Varm olie i en wokgryde eller dyb pande.

Brun kyllingestrimlerne på panden, krydder med salt og peber, tag dem af varmen og placer dem på en tallerken mens du laver risene.

Skyl risene.

Pil og hak løg og hvidløg fint. skræl og riv gulerødder. Skær squashen i fine tern.

Varm lidt mere olie i panden. Tilsæt krydderimix og svits den sammen med løg i et par minutter ved svag varme. Tilsæt derefter hvidløg og gulerod og svits dem i et par minutter. Tilsæt risene og rør godt rundt.

Tilsæt vand, bouillonterning og lad retten simre i ca. 10 minutter.

Tag panden af blusset.

Fjern laurbærbladet og kardemommekapsler og tilsæt kyllingen. Smag retten til med salt og peber. Lad retten hvile i ca. 5 minutter.

Rist cashewnødder på en tør pande til de er gyldne.

Vask og hak korianderen fint inkl. stængler.

Servér pilaf med cashewnødder og koriander.

Velbekomme