

# Massaman karry med kylling



## Ingredienser

- 400 g Kylling, skåret i tern
- 4 spsk. Massaman karry pasta
- 2 spsk. Ristede jordnødder, Grofthakkede
- 2 Gulerødder, skrælet og skåret i skiver
- 10 Små kartofler eller 4 store, skrælet og skåret i tern
- 1 Stort løg, skåret i både
- 1 ds. Kokosmælk
- 1½ tsk. Tamarind pasta
- 3 Tørrede laurbærblade, knuste
- 1 tsk. Kardemomme
- ½ tsk. Salt
- 1 tsk. Palme sukker
- ½ tsk. Stødt Kanel
- 1 spsk. Fiskesauce
- Friske korianderblade



*Massaman karry pasta*



*Tamarind pasta*

## Fremgangsmåde

Varm olien og tilsæt karry pasta

Tilsæt kyllingen og brun på alle sider

Tilsæt kardemomme, kanel, laurbærblade, salt, sukker, fiskesauce og tamarind pasta

Tilsæt kokosmælk

Lad det simre under låg i cirka 30 minutter

Tilsæt kartofler, gulerødder, løg og jordnødder. Kog i yderligere 30 minutter

Smag til med fiskesauce, peber og soyasauce

Anret med finthakket koriander og peanuts



*Koriander*

# Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

## Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

