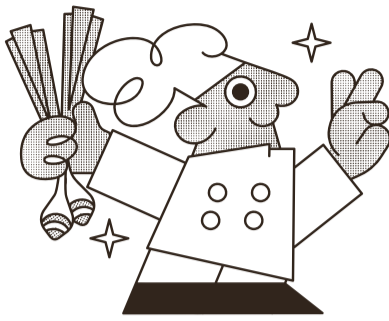


# Kokkelørens Satay Curry

Krydder · Indonesia · Kjapt



Lerstang kylling er kylling av beste kvalitet, som har blitt produsert med fullt fokus på dyrevelferd og 100% soyafritt fôr. Alle Lerstangkyllinger starter livet på Lerstang gård før de vokser opp hos noen få utvalgte og omsorgsfulle bønder rundt i Vestfold. De får vokse opp i omgivelser der bonden har gjenskapt så naturlige miljø som mulig. Peanøttsausen er laget fra bunnen av, på Kokkelør-kjøkkenet i Oslo, av våre dyktige kokker. Lokalt, kvalitet og gode smaker, det liker vi!



1



2



3

Skyll risen. Ha på 3 dl vann og en klype salt. Kok opp på høy varme under omrøring, skru ned til lav varme, kok under lokk i 20 min.

Kutt kyllingen i jevne biter. Ha på sataykrydderet og 1 ss. stekeolje og bland godt sammen.

Skrell agurken og kutt den i skiver. Finsnitt vårløk og separer den nederste, lyse delen fra resten. Kutt lime i båter.



4



5



6

Ha 1 ss stekeolje i varm stekepanne. Ha kylling og limeblader i pannen og stek i 2-3 min til kyllingbitene er godt brunet på alle kanter.

Tilsett den lyse delen av vårløken og peanøttsausen i stekepannen med kyllingen. Kok opp og la koke under omrøring på medium pluss varme i 2-3 min til kyllingen er gjennomstekt.

Til servering trenger du satay curry, agurk, ris, resten av vårløken, limebåter og peanøtter.



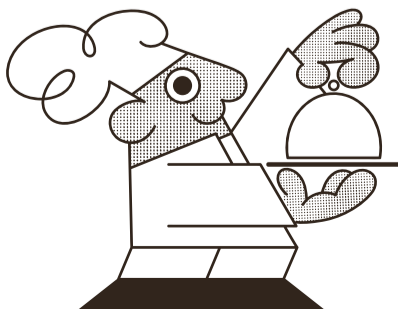
7

Ha ris i en dyp tallerken, hell på satay curry. Ha peanøtter og resten av vårløken på toppen. Legg agurkskiver og limebåter på siden.

## Ha en smaksrik middag

Sommelier Emelie anbefaler

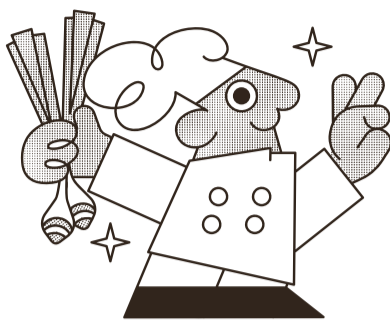
*Det finnes flere gode drikkealternativer til disse himmelske smakene, men det beste valget er et lagerøl laget på den moderne måten. Et moderne lagerøl er noe mer maltpreget og har litt mer bitterhet enn det vanlige lagerølet. Hvis man heller ønsker vin til maten, se etter en fruktig og syrerik vin, som Riesling eller en Chenin Blanc fra Loire. Ønsker man et alkoholfritt måltid finnes det flere produsenter blant de norske mikrobryggeriene som lager gode og spennende alkoholfrie øl.*



MATKASSE FOR 2 PERS

# Kokkelørens Satay Curry

Spice · Indonesia · Instant



Lerstang chicken is chicken of the best quality, which has been produced with full focus on animal welfare and 100% soy-free feed. All Lerstang chickens start life at Lerstang Farm before being raised by a few selected and caring farmers around Vestfold. They get to grow up in surroundings where the farmer has recreated as natural an environment as possible. The peanut sauce is made from scratch, at the Kokkelør kitchen in Oslo, by our skilled chefs. Local, quality and good flavours, we like that!



1

Rinse the rice. Add 3 dl of water and a pinch of salt. Bring to a boil over high heat while stirring, turn down to low heat, cook covered for 20 min.



2

Cut the chicken into even pieces. Put on the satay seasoning and 1 tbsp. cooking oil and mix well together.



3

Peel the cucumber and cut it into slices. Finely chop spring onions and separate the lower, bright part from the rest. Cut lime in boats.



4

Put 1 tablespoon of frying oil in a hot frying pan. Put chicken and lime leaves in the pan and cook for 2-3 minutes until the chicken pieces are well browned on all sides.



5

Add the light part of the spring onions and the peanut sauce to the frying pan with the chicken. Bring to the boil and cook, stirring, on medium plus heat for 2-3 minutes until the chicken is cooked through.



6

For serving, you need satay curry, cucumber, rice, the rest of the spring onions, lime wedges and peanuts.



7

Put rice in a deep dish, pour on the satay curry. Put peanuts and the rest of the spring onions on top. Place cucumber slices and lime wedges on the side.

## Have a tasty dinner!

Sommelier Emelie recommends

*There are several great drink alternatives to these heavenly flavors, but the best choice is a lager beer made the modern way. A modern lager is somewhat more malty and has a bit more bitterness than the usual lager. If you prefer wine with your meal, look for a fruity and acidic wine, such as a Riesling or a Chenin Blanc from the Loire. If you want an alcohol-free meal, there are several producers among the Norwegian microbreweries that make good and exciting alcohol-free beers.*

