

# Panang karry

Tilberedningstid  
**30 min**

Antal personer  
**4 personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 400g kylling
- 3 spsk. karry paste
- 3 fed hvidløg
- En hakket frisk chili
- 4 cm revet ingefær
- 1 dåse kokosmælk
- 200g grønne bønner
- Saften fra én lime
- 2 spsk. sojasovs
- 2 spsk. fiskesovs
- Kogte ris (1,5 dl pr. person)



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram  
[annasfavoritter](#)

## Fremgangsmåde

Skær kyllingebryst i mindre stykker

Sæt ris over til kogning

Rist hvidløg, ingefær og chili af på en pande med olie

Tilsæt karry paste

Kom herefter kyllingestykkerne på panden og svits det hele af sammen

Når kylling er stegt igennem tilsættes grøntsager og friskpresset lime

Når grøntsagerne er stegt af, kan kokosmælk tilføjes

Lad det stå og simre og tilsæt nu fiskesovs og soja og smag til med salt og peber

Sæt ris over mens retten simre

Server med limebåde og ris