



Kylling i kokosmælk

Ingredienser(3-4 personer):

2 dl. sorte bønner
2 dl. Ris
3 dl. kokosmælk
2 kyllingebryster
2 grene frisk timian
3 laurbærblade
(1 tsk. tørret chili)

Sådan laver du kylling i kokosmælk

1. Kog de sorte bønner med timian, laurbær, salt og peber (og chili) i 30 min. Du kan koge bønnerne i hønsebouillon for mere smag.
2. Efter kogning skylles bønnerne i koldt vand. Vandet sies fra.
3. Kog risene sammen med kokosmælken i en gryde for sig.
4. Kyllingebrysterne hakkes groft og krydres og steges på en pande.
5. Bland de sorte bønner, ris og kylling sammen.
6. Server.