



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gul kycklingcurry med kokosmjölk och palsternacka

Gul kycklingcurry

Palsternacka 150 g
 Morot 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 1 st
 Minutfilé 300 g
 ● Salt ½ tsk
 ● Smör* ½ msk
 Curry 1 tsk
 Coconut cream 1 förp
 Mjök 2 dl
 ● Vitvinsvinäger 1 tsk
 Grönsaksbuljong ½ påse

Basmatiris

Basmatiris 135 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*,
 Svartpeppar,
 Vitvinsvinäger

1. Basmatiris: Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. Förberedelser: Skala och slanta palsternacka och morot. Skiva bananschalottenlök och klyfta tomat. Skär minutfilé i mindre bitar och krydda med salt och lite nymald svartpeppar.

3. Gul kycklingcurry: Hetta upp smör i en stekgryta. Stek kycklingen ca 3 min. Tillsätt palsternacka, morot, lök, curry, kokosmjölk, mjök, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong. Sjud ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Späd eventuellt med lite vatten. Rör ner tomatklyftorna och smaka av med lite salt.

4. Servera gul kycklingcurry med nykokt basmatiris.