



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Chicken satay - currustekt kyckling med jordnötssås och broccoli

### Jasminris

Jasminris 135 g

### Sataysås

Bananschalottenlök 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Riven ingefära 1 förp  
 Hackade jordnötter 40 g  
 ● Socker 2 tsk  
 Japansk soja 1 ½ msk  
 ● Vatten ½ dl  
 Coconut cream 1 förp

### Currustekt kyckling

Kycklinglårfile 300 g  
 Curry 1 ½ tsk  
 ● Salt ½ tsk

### Broccoli

Broccoli 1 st  
 Vitlök 1 klyfta

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

**1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Sataysås:** Hacka schalottenlök och vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en liten kastrull. Fräs lök, vitlök och riven ingefära ca 2 min. Tillsätt hackade jordnötter, socker, japansk soja, vatten och coconut cream. Låt sjuda ca 6 min. Mixa med stavmixer.

**3. Currustekt kyckling:** Skär kycklinglårfile i mindre bitar. Krydda med curry och salt. Stek kycklingen i en stekpanna med lite neutral olja ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt.

**4. Broccoli:** Skär broccoli i mindre buketter. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek broccolin tillsammans med pressad vitlök ca 2 min. Krydda med lite salt.

**5. Servera currustekt kyckling med sataysås, broccoli och jasminris.**