



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk kyckling med kokosmjölk och lime

Asiatisk kycklinggryta

Röd paprika 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Strimlad vitkål 1 förp
 Kycklinglårfile 300 g
 ● Salt ½ tsk
 Vitlök 1 klyfta
 Coconut cream 1 förp
 Curry 1 tsk
 Malen ingefära ½ tsk
 Tomatpuré ½ förp
 Chili flakes 1 krm
 Kycklingbuljong ½ påse
 ● Vatten 1 dl
 Lime ½ st

Tillbehör

Jasminris 135 g
 Lime ½ st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
 Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk kycklinggryta:** Klyfta röd paprika. Tärna bananschalottenlök och skär kycklinglårfile i mindre bitar.
3. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingen ca 2 min på hög värme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Pressa ner vitlök. Tillsätt paprika, lök och strimlad vitkål. Fräs ytterligare ca 3 min.
4. Tillsätt coconut cream, vatten, kycklingbuljong, curry, malen ingefära, tomatpuré och chili flakes (efter smak). Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite pressad limesaft.
5. Klyfta resten av limen. Servera asiatisk kycklinggryta med nykokt jasminris och limeklyfta.

TIPS! Skär inte bort fett, det smälter i pannan och ger god smak.