



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i jordnötssås med ris och asiatisk kålsallad

Jordnötssås

Gul lök ½ st
Vitlök 1 klyfta
Riven ingefära 1 förp
Hackade jordnötter 1 förp
Tomatpuré ½ förp
Coconut cream 1 förp
● Vatten 1 dl
Japansk soja 1 msk

Kyckling

Kycklingfilé 300 g
Gul lök ½ st
Curry 1 förp
● Salt 1 ½ krm

Asiatisk kålsallad

Lime 1 st
Strimlad rödkål 150 g
● Olja ½ tsk
Japansk soja 1 tsk

Tillbehör

Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Grovhacka gul lök. Dela kycklingfilé i bitar.
3. **Jordnötssås:** Hetta upp lite olja i en kastrull. Fräs hälften av den hackade löken och pressad vitlök ca 1 min. Tillsätt riven ingefära, hackade jordnötter (spara lite till servering), tomatpuré, coconut cream och japansk soja. Koka upp och sjud ca 5 min. Mixa lätt med stavmixer och smaka av med lite salt.
4. **Kyckling:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs kycklingen med resten av den hackade löken och curry ca 3 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Häll över jordnötssåsen och sjud ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
5. **Asiatisk kålsallad:** Skölj och finriv det yttersta skalet av limen och lägg i en salladsskål. Blanda ner pressad saft från limen och strimlad rödkål. Blanda noga med olja och japansk soja.
6. Servera kyckling i jordnötssås med asiatisk kålsallad och nykokt jasminris. Toppa med hackade jordnötter.