



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Indisk kycklinggryta med kokosmjölk och paprika

Till servering

Jasminris 135 g
Lime ½ st

Indisk kycklinggryta

Grön paprika 1 st
Kycklingfilé strimlad 300 g
● Salt ½ tsk
Strimlad vitkål 100 g
Vitlök 1 klyfta
Coconut cream 1 förp
● Vatten ½ dl
Kycklingbuljong ½ påse
Garam masala ½ förp
Tomatpuré ½ förp
Lime ½ st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. **Förberedelser:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. Skär grön paprika i mindre bitar.
3. **Indisk kycklinggryta:** Hetta upp lite olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingstrimlorna ca 2 min på hög värme. Krydda med salt. Tillsätt strimlad vitkål och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 3 min.
4. Tillsätt coconut cream, vatten, kycklingbuljong, garam masala (efter egen smak) och tomatpuré. Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Vänd ner paprika. Smaka av med lite pressad limesaft.
5. Klyfta resten av limen. Servera indisk kycklinggryta med nykokt jasminris och limeklyfta.