



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sweet chili kyckling i kokosmjölk med broccoli, paprika och koriander

Ris

Jasminris 135 g

Sweet chili kyckling i kokosmjölk

Broccoli ½ st

Röd paprika 1 st

Kycklinglårfilé 300 g

Sweet chilisås ½ förp

● Olja 1 msk

● Vatten 1 dl

Coconut cream 1 förp

Hackad ingefära, vitlök och chili ½ förp

● Salt 1 krm

Lime ½ st

Till servering

Koriander 20 g

Lime ½ st

Hackade jordnötter 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Ris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Sweet chili kyckling i kokosmjölk: Skär broccoli i buketter. Strimla röd paprika. Dela kycklinglårfilé i mindre bitar och lägg i en skål. Blanda ner sweet chilisås.

3. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Stek kycklingbitarna ca 4 min tills de är lätt karamelliserade. Tillsätt broccoli och paprika, stek ytterligare ca 2 min.

4. Tillsätt vatten, coconut cream och "hackad ingefära, vitlök och chili". Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med salt och pressad limesaft från halva limen.

5. Till servering: Grovhacka koriander. Skär resten av limen i klyftor.

6. Servera sweet chili kyckling med jasminris och limeklyfta. Toppa med koriander och hackade jordnötter.