



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Snabb thaicurry med kyckling, citrongräs, blomkål och basmatiris

Thaicurry med kyckling

Morot 1 st
 Citrongräs 1 st
 Kycklingfilé strimlad 300 g
 ● Olja 1 tsk
 Vitlök 1 klyfta
 Massaman currypasta ½ förp
 ● Vatten 3 dl
 Coconut cream ½ förp
 Kycklingbuljong 1 påse
 Blomkålsbuketter 1 förp
 Majsstärkelse 2 tsk

Till servering

Basmatiris 135 g
 Lime ½ st
 Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten

- 1. Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Thaicurry med kyckling:** Skala och skiva morot i slantar. Slå sönder citrongräs med baksidan av en kniv och dela i 3 delar.
- 3.** Hetta upp olja i en stekgryta och fräs strimlad kyckling ca 3 min, krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt citrongräs, pressad vitlök och massaman currypasta, fräs ytterligare ca 1 min.
- 4.** Tillsätt vatten, coconut cream, kycklingbuljong, blomkålsbuketter och morotsslantar. Koka upp och sjud under lock ca 8 min, tills blomkålen mjuknat något. Tillsätt majsstärkelse utblandat i lika delar vatten och låt koka upp, smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5.** Klyfta lime. Servera thaicurry med basmatiris och limeklyfta. Toppa med koriander.