



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk kyckling med kokos och paprika

### Asiatisk kycklinggryta

Röd paprika 1 st  
Vitkål 150 g  
Kycklinglårfile 300 g  
● Salt ½ tsk  
Vitlök 1 klyfta  
Tomatpuré ½ förp  
Coconut cream 1 förp  
● Vatten 2 dl  
Kycklingbuljong ½ påse  
Curry 1 tsk  
Paprikapulver 1 tsk  
Malen ingefära ½ tsk  
Chili flakes

### Jasminris

Jasminris 135 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
Vatten

- 1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Asiatisk kycklinggryta:** Klyfta röd paprika. Skär vitkål i mindre bitar. Skär kycklinglårfile i mindre bitar. Skär inte bort fett, det smälter i pannan och ger god smak.
- 3.** Hetta upp lite olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingen ca 2 min på hög värme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Pressa ner vitlök och tomatpuré. Tillsätt paprika och vitkål. Fräs ytterligare ca 3 min.
- 4.** Tillsätt coconut cream, vatten, kycklingbuljong, curry, paprikapulver, malen ingefära och chili flakes (efter smak). Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
- 5.** Servera asiatisk kycklinggryta med nykokt jasminris.