



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Chicken red curry med jasminris och thaisallad

## Chicken red curry

Gul lök 1 st  
 Kycklinglårfile 300 g  
 Röd currypasta 1 förp  
 ● Vetemjöl\* 1 tsk  
 Coconut cream 1 förp  
 ● Vatten ¾ dl

## Thailändsk kålsallad

Strimlad vitkål 300 g  
 Koriander 20 g  
 ● Olja 2 tsk  
 Vitvinsvinäger 15ml ⅔ påse  
 ● Salt 2 krm

## Till servering

Jasminris 135 g

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten, Vetemjöl\*

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Förberedelser:** Klyfta gul lök. Dela kycklinglårfile i mindre bitar, se tips!

3. **Chicken red curry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och bryn lök och kyckling ca 3 min på hög värme. Sänk värmen och tillsätt röd currypasta (efter smak) och fräs ytterligare ca 1 min. Pudra över vetemjöl. Rör ner coconut cream och vatten. Koka upp och sjud ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.

4. **Thailändsk kålsallad:** Lägg strimlad vitkål i en salladsskål. Tillsätt neutral olja, vitvinsvinäger och salt. Krama salladen mjuk med händerna. Vänd ner koriander.

5. Servera chicken red curry med jasminris och thailändsk kålsallad.

**TIPS!** Skär inte bort fett på kycklingen, det smälter i pannan och ger god smak!

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ