



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk kyckling med kokosmjölk och lime

### Asiatisk kycklinggryta

Röd paprika 1 st  
 Bananschalottenlök 1 st  
 Strimlad vitkål 1 förp  
 Kycklinglårfile 300 g  
 ● Salt ½ tsk  
 Vitlök 1 klyfta  
 Coconut cream 1 förp  
 Curry 1 tsk  
 Malen ingefära ½ tsk  
 Tomatpuré ½ förp  
 Chili flakes 1 krm  
 Kycklingbuljong ½ påse  
 ● Vatten 1 dl  
 Lime ½ st

### Tillbehör

Jasminris 135 g  
 Lime ½ st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
 Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk kycklinggryta:** Klyfta röd paprika. Tärna bananschalottenlök och skär kycklinglårfile i mindre bitar.
3. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingen ca 2 min på hög värme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Pressa ner vitlök. Tillsätt paprika, lök och strimlad vitkål. Fräs ytterligare ca 3 min.
4. Tillsätt coconut cream, vatten, kycklingbuljong, curry, malen ingefära, tomatpuré och chili flakes (efter smak). Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite pressad limesaft.
5. Klyfta resten av limen. Servera asiatisk kycklinggryta med nykokt jasminris och limeklyfta.

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