



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Currystek kyckling med ananassalsa, koriander och cashewnötsdressing

## Basmatiris

Basmatiris 135 g

## Cashewnötsdressing

Ingefära 1 bit  
 Vitlök 1 klyfta  
 Koriander 10 g  
 Cashewnötter 40 g  
 Japansk soja 1 msk  
 ● Socker 2 tsk  
 Chili flakes ½ tsk  
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
 ● Vatten 3 msk  
 ● Olja 1 tsk  
 Tomatpuré 1 förp

## Ananassalsa

Ananas ½ st  
 Rödlök 1 st  
 Koriander 10 g

## Currystek kyckling

Kycklinglårfile 300 g  
 Curry 1 förp  
 ● Salt ½ tsk

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

- 1. Basmatiris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Cashewnötsdressing:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Grovhacka koriander. Lägg allt i en mixerbehållare tillsammans med cashewnötter, japansk soja, socker, chili flakes, vitvinsvinäger, vatten, olja och tomatpuré. Mixa till en säs med stavmixer.
- 3. Ananassalsa:** Skär bort skalet från ananassen med en vass kniv. Tärna ananas och finhacka rödlök. Grovhacka koriander. Blanda ihop allt i en skål.
- 4. Currystek kyckling:** Krydda kycklinglårfile med curry och salt. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt.
- 5. Servera** currystek kyckling med cashewnötsdressing, ananassalsa och basmatiris.