



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Indisk kycklinggryta med kokosmjölk och paprika

### Till servering

Jasminris 135 g  
Lime ½ st

### Indisk kycklinggryta

Grön paprika 1 st  
Kycklingfilé strimlad 300 g

- Salt ½ tsk
- Strimlad vitkål 100 g
- Vitlök 1 klyfta
- Coconut cream 1 förp
- Vatten ½ dl
- Kycklingbuljong ½ förp
- Garam masala ½ förp
- Tomatpuré ½ förp
- Socker ½ tsk
- Lime ½ st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. **Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Indisk kycklinggryta:** Skär grön paprika i mindre bitar. Hetta upp lite olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingstrimlorna ca 2 min på hög värme. Krydda med salt. Tillsätt strimlad vitkål och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 3 min.
3. Tillsätt coconut cream, vatten, kycklingbuljong, garam masala (efter egen smak), tomatpuré och socker. Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Vänd ner paprika. Smaka av med lite pressad limesaft.
4. Klyfta resten av limen. Servera indisk kycklinggryta med nykokt jasminris och limeklyfta.