



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.