



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Chicken satay - currustekt

## Bjärekyckling med jordnötssås och broccoli

### Jasminris

Jasminris 135 g

### Sataysås

Bananschalottenlök 1 st  
Riven ingefära 1 förp  
Vitlök 1 klyfta  
Hackade jordnötter 1 förp

- Socker 2 tsk
- Japansk soja 1 ½ msk
- Vatten 1 dl
- Coconut cream 1 förp

### Currustekt kyckling

Bjäre kycklinglårfile 300 g  
Curry 1 ½ tsk

- Salt ½ tsk

### Broccoli

Broccoli 1 st  
Vitlök 1 klyfta

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

**1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Sataysås:** Hacka schalottenlök. Hetta upp lite olja i en liten kastrull. Fräs lök, riven ingefära och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt hackade jordnötter, socker, japansk soja, vatten och coconut cream. Låt sjuda ca 6 min. Häll upp i en mixerbunke och mixa med stavmixer.

**3. Currustekt kyckling:** Skär kycklinglårfile i mindre bitar. Krydda med curry och salt. Stek kycklingen i en stekpanna med lite olja ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt.

**4. Broccoli:** Skär broccoli i mindre buketter. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek broccolin tillsammans med pressad vitlök ca 2 min. Krydda med lite salt.

**5. Servera currustekt kyckling med sataysås, broccoli och jasminris.**