



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Massaman curry med kyckling, koriander och jordnötter

Till servering

Jasminris 135 g
Koriander 20 g
Hackade jordnötter 40 g

Massaman curry

Bakpotatis 1 st
Morot 1 st
Gul lök 1 st
Citrongräs 1 st
Haricots verts ½ förp
Kycklinglårfile 300 g
● Salt 2 krm
Massaman currypasta ½ förp
● Vatten 2 dl
Japansk soja 2 msk
Coconut cream 1 förp
Majsstärkelse 1 msk
Lime 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

- 1. Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Förberedelser:** Skala och tärna bakpotatis och morot. Klyfta gul lök. Banka citrongräset lätt med baksidan på kniven och skär i två bitar. Dela haricot verts. Halvera kycklinglårfile.
- 3. Massaman curry:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Stek kycklinglårfile ca 3 min, krydda med salt. Tillsätt potatis, morot, lök, citrongräs och massaman curry, låt fräsa ytterligare ca 2 min.
- 4.** Blanda ner vatten, japansk soja och coconut cream. Koka upp och låt sjuda under lock ca 10 min, tills kycklingen är helt klar. Vänd ner haricot verts och sjud ytterligare ca 1 min.
- 5.** Blanda ihop majsstärkelse och ca 2 msk kallt vatten. Tillsätt lite majsstärkelseblandning i taget tills grytan har en önskad konsistens. Dra grytan från värmen. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Smaka av grytan med limeskal och pressad saft från limen.
- 6.** Toppa massaman curry med koriander och hackade jordnötter. Servera med nykokt jasminris.