



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk kyckling med kokos och paprika

Asiatisk kycklinggryta

Röd paprika 1 st
Vitkål 150 g
Kycklinglårfilé 300 g
● Salt ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré ½ förp
Coconut cream 1 förp
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong ½ påse
Curry 1 tsk
Paprikapulver 1 tsk
Malen ingefära ½ tsk
Chili flakes

Jasminris

Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

- 1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Asiatisk kycklinggryta:** Klyfta röd paprika. Skär vitkål i mindre bitar. Skär kycklinglårfilé i mindre bitar. Skär inte bort fett, det smälter i pannan och ger god smak.
- 3.** Hetta upp lite olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingen ca 2 min på hög värme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Pressa ner vitlök och tomatpuré. Tillsätt paprika och vitkål. Fräs ytterligare ca 3 min.
- 4.** Tillsätt coconut cream, vatten, kycklingbuljong, curry, paprikapulver, malen ingefära och chili flakes (efter smak). Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
- 5.** Servera asiatisk kycklinggryta med nykokt jasminris.