



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bjärekyckling i röd currysås med nudlar

Kyckling i röd curry

Röd chili ½ st
 Bananschalottenlök 1 st
 Spetspaprika 1 förp
 Bjäre kycklingfilé 2 st
 ● Salt ½ tsk
 Röd currypasta ½ förp
 ● Socker 1 tsk
 Coconut cream 1 förp
 ● Vatten 1 dl

Till servering

Nudlar ½ förp
 Lime 1 st
 Broccoli 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

- 1. Förberedelser:** Strimla röd chili (se tips). Klyfta bananschalottenlök och skär röd spetspaprika i bitar. Skär broccoli i buketter. Strimla kycklingfilé. Koka upp lättsaltat vatten till steg 5.
- 2. Kyckling i röd curry:** Krydda kycklingstrimlorna med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek kycklingen på hög värme ca 3 min, tills den fått fin färg.
- 3. Tillsätt röd chili, lök, paprika och röd currypasta.** Fräs ytterligare ca 2 min.
- 4. Rör ner socker, coconut cream och vatten.** Koka upp och sjud ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och currypasta för mer hetta.
- 5. Koka nudlar i 7-8 min,** låt broccolin koka med de sista 2 min.
- 6. Klyfta lime.** Servera kyckling i röd currysås med nudlar och limeklyfta.

TIPS! Kom ihåg att chili kan variera i styrka, smaka dig fram till önskad hetta.