



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Creamy chicken pot med paprika och mango chutney

Krämig kycklingpanna

Spetspaprika 1 förp
Rödlök 1 st
Kycklingfilé strimlad 300 g
● Salt 1 krm
● Vatten 1 dl
Kycklingbuljong ½ påse
Kinesisk soja 1 tsk
Chili flakes 1 krm
Mango chutney 1 ½ msk
Vispgrädd ½ dl
Babyspenat 30 g

Tillbehör

Basmatiris 135 g
Lime 1 st

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Vatten

- 1. Förberedelser:** Strimla röd spetspaprika. Klyfta rödlök tunt.
- 2. Tillbehör:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Krämig kycklingpanna:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna och bryn kycklingfilé strimlad ca 3 min på hög värme. Krydda med salt. Lyft upp och lägg på en tallrik, spara pannan.
- 4.** Hetta upp lite ny neutral olja i den använda pannan och fräs grönsakerna hastigt. Tillsätt vatten, kycklingbuljong, kinesisk soja, chili flakes och mango chutney. Låt puttra ca 2 min.
- 5.** Lägg ner den stekta kycklingen i såsen. Tillsätt vispgrädd och sjud ytterligare ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Vänd ner babyspenat i pannan.
- 6. Tillbehör:** Klyfta lime. Servera krämig kycklingpanna med nykokt basmatiris och limeklyftor.