



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Indisk kycklinggryta med kokosmjölk och lime

Asiatisk kycklinggryta

Röd paprika 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitkål 125 g
 Kycklinglårfile 350 g
 Kokosmjölk $\frac{3}{4}$ förp
 Curry 1 tsk
 Paprikapulver 1 tsk
 Malen ingefära $\frac{1}{2}$ tsk
 Lime $\frac{1}{2}$ st
 🏠 Neutral olja
 🏠 Salt $\frac{1}{2}$ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Vatten $\frac{1}{2}$ dl
 🏠 Kycklingbuljong $\frac{1}{2}$ tärning
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Sambal oelek 1 krm

Tillbehör

Jasminris 150 g
 Lime $\frac{1}{2}$ st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk kycklinggryta:** Klyfta röd paprika. Tärna bananschalottenlök och vitkål. Skär kycklinglårfile i mindre bitar. Skär inte bort fett, det smälter i pannan och ger god smak.
3. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingen ca 2 min på hög värme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Pressa ner vitlök. Tillsätt paprika, lök och vitkål. Fräs ytterligare ca 3 min.
4. Tillsätt kokosmjölk, vatten, smulad kycklingbuljong, curry, paprikapulver, malen ingefära, tomatpuré och sambal oelek (efter smak). Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Smaka av med lite pressad limesaft.
5. Klyfta resten av limen. Servera asiatisk kycklinggryta med nykokt jasminris och limeklyfta.