

### TIPS!

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

# Kyckling i röd currysås med nudlar

🕒 15 min

*Kyckling - bra att laga tidigt i veckan!*

## INGREDIENSER

### Kyckling i röd curry

Röd chili ½ st  
Bananschalottenlök 1 st  
Röd paprika 1 st  
Minutfilé 300 g  
Cocktailtomater 125 g  
Röd currypasta ¼ förp  
Kokosmjölk ½ förp  
♣️ Salt 1 krm  
♣️ Svartpeppar  
♣️ Neutral olja  
♣️ Socker 1 tsk  
♣️ Mjolk 1 dl

### Till servering

Äggnudlar ½ förp  
Lime 1 st

- Förberedelser:** Strimla röd chili. Klyfta bananschalottenlök och röd paprika. Koka upp vatten till nudlarna i punkt 5.
- Kyckling i röd curry:** Skär minutfilé i cm-tjocka strimlor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Stek kycklingen på hög värme ca 3 min, tills den fått lite färg.
- Tillsätt chili, lök, paprika, cocktailtomater och röd currypasta. Fräs ytterligare ca 2 min.
- Rör ner socker, kokosmjölk och mjolk. Sjud ca 6 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och eventuellt med lite mer currypasta.
- Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Håll av i ett durkslag.
- Klyfta lime. Servera kyckling i röd currysås med äggnudlar och limeklyfta.

*Tänk på att alltid diska skärbräda och kniv samt tvätta händerna noga direkt efter hantering av rå kyckling!*

*För att tillaga våra 15-minutersrätter inom det angivna tidsspannet bör du ha redskap samt ingredienser framtagna och redo. Tillagningstiden kan även påverkas och variera beroende på din köksutrustning. Smaklig måltid!*