

inköpslistan.se

Av: Trandafir

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Pasta

KNAPRIG CURRYKYCKLING

Ingredienser

1 st kyckling, hel
4 msk smör *(smält)*
1 tsk salt
3 krm svartpeppar
3 krm curry
2 tsk paprikapulver

Currysås

2 st lök, gul *(finhackade)*
3 klyftor vitlök *(krossade)*
4 msk sesamolja
4 dl buljong, höns
(1 tärning + 4 dl vatten)
4 dl kokosmjölk
2,5 dl grädde, matlagning
1,5 msk currypasta *(grön)*
2 msk soja
2 msk citron *(saft)*
4 msk maizena

Gör så här

Sätt ugnen på 175°.
Lägg kycklingbitarna på galler över en kantad långpanna med aluminiumfolie underst.
Pensla med hälften av såsen sidorna utan skinn. Stek i ugn ca 30 minuter.
Vänd bitarna och pensla med resten av såsen. Stek ca 30 minuter till.

Fräs lök och vitlök i sesamolja (i en större gryta). Slå över buljong, kokosmjölk, grädde och currypasta. Låt koka kraftigt i ca 5 minuter. Sila såsen. Koka upp igen och vispa i maizena. Blanda i soja och citronsaft.

Servera med ris och sallad.