

inköpslistan.se

Av: jonas

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

KOKOSKYCKLING

Ingredienser

4 st kycklingfile
1 burk kokosmjölk *(4 dl)*
1 msk fond *(kyckling)*
1 msk sambal oelek
2 msk kokosflingor
2 klyftor vitlök
500 g wokgrönsaker
1 tsk salt *(efter smak)*
1 krm svartpeppar *(efter smak)*

Gör så här

Receptet är hämtat från ICA.se, men jag vill hellre ha det här!

Tina grönsaker och kyckling.
Dela kycklingen i mindre bitar, så går det snabbare!

Finhacka vitlöken.
Lägg grönsakerna och vitlöken i en ugnssäker form.
Blanda kokosmjölk, kycklingfond och sambal oelek. Häll det över grönsakerna.
Lägg kycklingfiléerna på grönsakerna. Salta och peppra och strö sist över kokos på kycklingen.
Stek mitt i ugnen ca 30 minuter i 225°C. Kontrollera att kycklingen är färdig genom att sticka i den och se att köttsaften är klar utan rosa inslag.
Servera tillsammans med ris.