



bild saknas

- ▮ 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.