



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska, Fest

KYCKLING MED GRÖNSAKER & KOKOSMJÖLK

Ingredienser ▮

1 g kycklingfilé
1 st squash (*gul*)
1 st aubergine
1 msk matolja
1,5 tsk salt
1 tsk chilipaste (*1-2 tsk*)
1 burk kokosmjölk
1 tärning buljong, grönsak
1 st lime

Gör så här ▮

Skär kycklingfilén i strimlor. Skär squash och aubergine i mindre bitar. Hetta upp oljan i en wok eller vid panna. Stek kycklingen tills den fått färg. Salta. Tillsätt chilipaste och grönsaker. Stek några minuter tills även de fått fin färg. Tillsätt kokosmjölk, buljongtärning och lime. Sjud tills grönsakerna är knappt mjuka.