



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

KYCKLING RED CURRY

Ingredienser ▮

3 st kycklingfile (-4)
1 burk red curry grytbas
1/2 påse wokgrönsaker
1 burk bambuskott
1 burk kokosmjölk
1 nypa salt
4 dl ris
1 burk ananas, bitar

Gör så här ▮

Skär kycklingen i lagom stora bitar och stek dem helt klara. Salta och peppra.

Tillsätt sedan samtliga ingredienser, utom ananas, och rör om väl. Låt puttra ihop ca 10 minuter medan riset kokar. Lägg i ananas strax innan servering. Smaka av och red av om man så önskar.

Servera med ris eller nudlar