

inköpslistan.se

Av: VB

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Pasta

KYCKLINGGRYTA MED KOKOSMJÖLK

Ingredienser

2 burkar kokosmjölk
2 msk citron *(citronsaft)*
2 msk currypasta *(mild)*
250 g bladspenat
1/2 st purjolök
8 st champinjon
1 burk vattenkastanjer
4 st kycklingfile
4 st limeblad
100 g cashewnötter

Gör så här

Koka upp kokosmjölk och citron i en större kastrull. Smaksätt med currypastan. Den kan vara olika stark, så prova dig fram med lite i taget.

Skölj och skär pak choi/spenat och purjolök i bitar och lägg i kastrullen. Skiva svampen och låt koka med tillsammans med vattenkastanjer och limeblad.

Skär kycklingköttet i bitar och låt det bli helt genomlagat i kokosmjölken.

Smaksätt med salt och peppar. Strö över cashewnötter.

Servera med nudlar eller ris. Ställ fram ytterligare currypasta för den som önskar en "hetare" variant.