

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

LIMEKYCKLING

Ingredienser

4 st kycklingfile
2 st lime
2 klyftor vitlök
5 dl grädde, mellan
2 msk honung, flytande
2 tsk currypasta *(Grön currypaste)*
1 st purjolök
salt
svartpeppar

Garnering

purjolök *(av den gröna delen)*

Gör så här

Strimla filéerna, salta och peppra. Stek dem.
Riv limeskalet fint och pressa ut limesaften i en skål. Lägg i det rivna limeskalet och den pressade vitlöken.

Häll blandningen över den stekta kycklingfilén. Häll på mellangrädde, currypaste och strimald purjo. Koka upp och smaka av med honung.

Strimla den gröna delen av purjon och strö över.
Servera med wokade grönsaker och jasminris.