

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Fest

PANENG GAI*

Ingredienser

4 st kycklingfilé
1 st purjolök
1 st lime *(saften av 1/2 lime)*
2 msk rapsolja *(till stekningen)*
1 msk grön currypasta *(stark!! Smaka dig fram.)*
flingsalt *(smaka av.)*
1 burk kokosmjölk
2 msk strösocker

Gör så här

Strimla kycklingen cm-tjockt.
Ansa och skölj purjon. Skiva den fint.

Stek kycklingen i oljad panna och rör sedan ner currypastan. Var försiktig så det inte blir allför starkt. Låt fräsa någon minut.

Tillsätt purjon, pressa över lime, strö över sockret och häll på kokosmjölken. Smaka av med flingsalt.

Sjud på låg värme 3-4 minuter.

Servera med jasminris.