



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Gryta, Vardag, Steka

SNABBLAGAD THAIKYCKLING

Kycklingfilé i kokosmjölk med tomatpuré, fisksås och vitlök till ris och majs.

Ingredienser ▮

4 st kycklingfile
 1 burk kokosmjölk
 4 msk tomatpuré
 1 klyfta vitlök
 1 tsk fisksås
 2 msk smör & rapsolja
 1/2 tsk currypasta (*Röd*)
 1/2 tsk salt (*Lite efter behag*)
 1/2 krm svartpeppar (*Lite efter behag*)
 3 dl ris, jasmine
 3 dl majs (*djupfryst*)

Gör så här ▮

Hetta upp oljan. Hacka vitlöken i småbitar och stek den i oljan. Tillägg currypastan och lös upp den i oljan. Skär kycklingfiléerna i skivor. Stek dem lätt i oljan med vitlök och currypasta. Lägg till kokosmjölk, tomatpuré och fisksås. Låt koka några minuter. Obs inte för länge för då blir kycklingen torr. Smaka av med salt och peppar.

Serveras till jasminris och majs.