

inköpslistan.se

Av: Jessica Söderberg

4 port

Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

THAICURRY

Ingredienser

300 g kycklingfile
1 burk bambuskott
1 burk kokosmjölk *(lätt 9%)*
1 msk currypasta *(grön currypasta)*
2 msk fisksås
1,5 tsk strösocker
2 st kaffir limeblad strimlade
1 dl basilika *(helst thaibasilika)*
1/2 st chili, röd *(strimlor)*

Gör så här

1. Skär kycklingfilén i bitar. Koka upp kokosmjölken och currypastan. Lägg i kycklingbitar och bambuskott. Sjud någon minut.

2. Tillsätt fisksås, strösocker, limeblad och chili.

3. Drag grytan från värmen och blanda i basilikabladen.

Servera med jasminris eller nudlar