

▮ 4 port

▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

bild saknas

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