ASIATISKT

Kyckling Gochujang

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

För er som gillar thailändsk röd curry gryta "Gaeng Ped" kan denna rätt bli en ny favorit.

Detta recept är dock inte med röd curry, utan med koreansk chilipasta som heter Gochujang. Smaken är kryddig, söt, salt, het och riktitgt gott!
#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram

INGREDIENSER

4 st kycklingbröstfilé, tärnad eller strimlad
1 paket jasminris
4 klyftor vitlök, finhackad
1 bit ca 2cm tjock färsk ingefära, finhackad
1 stor burk bambuskott, skivad
2 st röd paprika, skivad
1 st purjolök, skivad
2 burkar kokosgrädde
5 msk gochujang (koreansk chili pasta)
3 msk svarta sesamfrön, till garnering

2 msk chiliolja (valfritt)
salt efter smak
svartpeppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. I en djup kastrull på medelhög värme fräser du vitlöken och ingefäran i ca 2 minuter, det ska helst inte ta någon färg. Tillsätt sedan kycklingen och låt steka några minuter, ca 4 minuter. Gå i med hälften av den skivade purjolöken och all paprika. Låt tillagas yttligare 2 minuter. Krydda med salt och peppar. Spara hälften av purjolöken för att ge lite extra färg och krisp precis innan servering.

2. Börja koka ris enligt paketets anvisningar och mått beroende på hur många som ska äta.

3. Tillsätt gochujang i grytan och kokosgrädde och rör om väl för att fördela chilipastan. Nu kan du tillsätta bambuskotten. Låt sjuda ca 15 minuter eller tills att ni når önskad konsistens. Vill man ha en tjockare sås så låter man det sjuda längre eller tvärtom om man vill ha en såsig sås.
   När du nått önskad konsistens på grytan/såsen så tillsätter du resterande purjolök, spara dock lite till garnering. Smaka av och tillsätt eventuellt mer gochujang, salt eller peppar.
   Servera sedan i en djup tallrik tillsammans med ris. Toppa med purjolök och svarta sesamfrön. Smaklig måltid!