ASIATISKT

Kyckling i röd curry

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

En härligt krämig och smakrik kycklinggryta.

INGREDIENSER

800 gram kycklinglårfilé
500 ml extra creamy coconut milk
2 stycken schalottenlökar
1 st solo vitlök
2 msk röd currypasta
1 tsk fisksås
1.5 st kycklingbuljongtärningar
5 st kaffir limeblad
1 näve färska basilikablad
valfria grönsaker tex aubergine, paprika, bambuskott, lök

GÖR SÅ HÄR

1. Strimla grönsakerna och fräs dem i olja. De ska behålla sin krispighet. Lägg åt sidan.

2. Strimla kycklingen, mixa schalottenlöken och vitlöken. Stek först kycklingen i olja och currypasta en stund, tillsätt sedan löken och stek allt tillsammans tills kycklingen nästan är klar.

3. Tillsätt kokosmjölken, fisksåsen, limebladen och smula ner buljongtärningarna. Låt det småputtra ca 10 minuter. Tillsätt grönsakerna och basilikabladen. Rör runt, grytan ska puttra en stund så att allt blir varmt och smakerna blandas.