



ASIATISKT

# Thai grön curry med kyckling

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **25 min** Portioner: **4**

Ditt hem kommer dofta som en riktig thairestaurang efter denna rätt. Super enkel och ljuvligt god!

Min mamma är thailänsk och hon har varit på besök hemma hos mig här på Island. Vi har lagat massor av thaimat och hon lär mig fortfarande hur man ska laga den perfekta thaimaten. Denna gröna curry är superenkel! Du kan hitta alla ingredienser i en vanlig matbutik. Kom ihåg att inte hacka grönsakerna, de ska vara större bitar i thai mat. Du kan använda en större kastrull eller en wokpanna. Servera gärna med kokt jasminris.



## INGREDIENSER

- 300 gram kycklingfilé eller lårfilé, skuren i bitar
- 1 burk kokosmjölk
- 5 matskedar grön currypasta
- 1 burk bambuskott, avrunnen
- 2 deciliter vatten
- 4 matskedar fisksås
- 2 teskedar socker
- 1 lök, skuren i klyftor
- 1 zucchini, skuren i bitar
- 8 champinjoner, kvartade
- 1 röd paprika, i bitar

**Färsk koriander och röd chilli till garnering**

## GÖR SÅ HÄR

1

Ha i kokosmjölk (endast det vita, men spara resten till senare) och den gröna currypastan i en wok panna eller en större kastrull på medium hög värme. Rör om konstant och låt koka tills röran börjar bli oljig.

2

Tillsätt kycklingen och låt puttra i ca 10 minuter, eller tills kycklingen är klar. Tillsätt sedan bambun. Rör i resten av kokosmjölken/vattnet från burken plus 2 dl vatten, ha sedan i fisksåsen och sockret. Rör om och låt koka upp i ytterligare några minuter.

3

Tillsätt löken och grönsakerna och blanda väl, koka ihop tills grönsakerna börjar bli mjuka. Smaka av och tillsätt mer fisksås om det behövs. Servera i en skål och garnera med tunt skivad röd chili och hackad koriander.