



KYCKLING

Kyckling i gröncurry

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Gäng Kieow Waan - Thaiändsk gröncurrygryta. Passar lika bra med biff, fläsk, fisk eller räkor som den gör med kyckling.



INGREDIENSER

600 g kycklingfilé
1.5 burk kokosmjölk
1.5 msk grön currypasta
4 st vita äggplantor
150 g bambuskott
1 st röd paprika
20 blad sötbasilika
1 msk palmsocker
2 msk matolja
1 st spansk chili

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs currypastan på låg värme i en wokpanna på låg värme tills den ger en god doft.
- 2** Öka värmen och häll i kokosmjölken. Koka upp.
- 3** Skär kycklingen i centimetertjocka strimlor. Lägg sedan i den kokande kokosmjölken tillsammans med fisksås och palmsocker. Koka tills kycklingen nästan är helt klar.
- 4** Dela äggplantorna i klyftor och skär paprikan i bitar om 2x2 cm. Lägg ner i kokosmjölken tillsammans med babuskotten och koka tills att de blir halvmjuka. Cirka 2-3 minuter.
- 5** Lägg i sötbasilikan och tag genast av wokpannan från värmen.
- 6** Garnera med hackad spansk chili och servera tillsammans med ris eller nudlar.