



KYCKLING

Ugnskyckling Paneng

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **120 min** Portioner: **4**



En klassisk thaigryta som inte är allt för stark. Tillagas i två etapper vilket gör det till en utmärkt rätt att förbereda inför en middagsbjudning.



INGREDIENSER

2 msk fisksås
1 msk rårorsocker
2 msk matolja
1 tärning kycklingbuljong
1 knippe sötbasilika
150 g purjolök
1.5 burk kokosmjölk
1.5 msk panengcurrypasta
200 g haricot verts
600 g kycklingfilé

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs currypasta och olja i en wokpanna på låg värme tills den ger en god doft.
- 2** Höj värmen och häll över kokosmjölken, tillsätt buljongtärningen och låt koka i någon minut.
- 3** Häll i fisksås och palmsocker. Fortsätt koka i någon minut till.
- 4** Ta sedan av från värmen och låt svalna. När såsen är sval lägger du ner kycklingfiléerna. Vila alltihop i kylskåpet i ungefär en timme.
- 5** Sätt ugnen på 200 grader, jämn värme.
- 6** Skär haricot verts i 2-3 cm långa bitar, strimla purjolöken. Lägg sedan purjolök, haricot verts och ca 25 sötbasilikablad i botten på en ugnssäker form.
- 7** Placera kycklingfiléerna jämnt över grönsakerna. Häll sedan över såsen och låt grädda i ugnen i ca 50 minuter.
- 8** Garnera med ytterligare några basilikablad och servera tillsammans med ris.