KYCKLING

Ugnskyckling Paneng

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

120

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 rårörsocker
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.