



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken satay - currustekt

Bjärekyckling med jordnötssås och broccoli

Jasminris

Jasminris 135 g

Sataysås

Ingefära 1 bit
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Hackade jordnötter 1 förp
 ● Socker 2 tsk
 Japansk soja 1 ½ msk
 ● Vatten 1 dl
 Coconut cream 1 förp

Currustekt kyckling

Bjäre kycklinglårfile 300 g
 Curry 1 ½ tsk
 ● Salt ½ tsk

Broccoli

Broccoli 1 st
 Vitlök 1 klyfta

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

- 1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Sataysås:** Skala och finhacka ingefära, schalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olja i en liten kastrull. Fräs allt ca 2 min. Tillsätt hackade jordnötter, socker, japansk soja, vatten och coconut cream. Låt sjuda ca 6 min. Häll upp i en mixerbunke och mixa med stavmixer.
- 3. Currustekt kyckling:** Skär kycklinglårfile i mindre bitar. Krydda med curry och salt. Stek kycklingen i en stekpanna med lite olja ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
- 4. Broccoli:** Skär broccoli i mindre buketter. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek broccolin tillsammans med pressad vitlök ca 2 min. Krydda med lite salt.
- 5. Servera** currustekt kyckling med sataysås, broccoli och jasminris.