



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Indisk kycklinggryta med kokosmjölk och paprika

### Till servering

Jasminris 135 g  
Lime ½ st

### Indisk kycklinggryta

Grön paprika 1 st  
Minutfilé 300 g  
● Salt ½ tsk  
Strimlad vitkål 100 g  
Vitlök 1 klyfta  
Coconut cream 1 förp  
● Vatten ½ dl  
Kycklingbuljong ½ påse  
Garam masala ½ förp  
Tomatpuré ½ förp  
Lime ½ st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

- Förberedelser:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. Skär grön paprika i mindre bitar. Dela kyckling minutfilé i mindre bitar.
- Indisk kycklinggryta:** Hetta upp lite olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingen ca 2 min på hög värme. Krydda med salt. Tillsätt strimlad vitkål och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 3 min.
- Tillsätt coconut cream, vatten, kycklingbuljong, garam masala (efter egen smak) och tomatpuré. Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Vänd ner paprika. Smaka av med lite pressad limesaft.
- Klyfta resten av limen. Servera indisk kycklinggryta med nykokt jasminris och limeklyfta.