



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken red curry med jasminris och thaisallad

Chicken red curry

Gul lök 1 st
Kycklinglårfilé 300 g
Röd currypasta 1 förp
● Vetemjöl* 1 tsk
Coconut cream 1 förp
● Vatten ¾ dl

Thailändsk kålsallad

Strimlad vitkål 300 g
Koriander 20 g
● Olja 2 tsk
● Vitvinsvinäger 2 tsk
● Salt 2 krm

Till servering

Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten,
Vetemjöl*,
Vitivinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Klyfta gul lök. Dela kycklinglårfilé i mindre bitar, se tips!
3. **Chicken red curry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och bryn lök och kyckling ca 3 min på hög värme. Sänk värmen och tillsätt röd currypasta (efter smak) och fräs ytterligare ca 1 min. Pudra över vetemjöl. Rör ner coconut cream och vatten. Koka upp och sjud ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
4. **Thailändsk kålsallad:** Lägg strimlad vitkål i en salladsskål. Tillsätt neutral olja, vitvinsvinäger och salt. Krama salladen mjuk med händerna. Vänd ner koriander.
5. Servera chicken red curry med jasminris och thailändsk kålsallad.

TIPS! Skär inte bort fett på kycklingen, det smälter i pannan och ger god smak!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ