



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gul kycklingcurry med kokosmjölk och palsternacka

Gul kycklingcurry

Palsternacka 150 g
Morot 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Tomat 1 st
Minutfilé 300 g
● Salt ½ tsk
● Smör* ½ msk
Curry 1 tsk
Coconut cream 1 förp
Mjolk 2 dl
● Vitvinsvinäger 1 tsk
Grönsaksbuljong ½ påse

Basmatiris

Basmatiris 135 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*,
Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

- 1. Basmatiris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Förberedelser:** Skala och slanta palsternacka och morot. Skiva bananschalottenlök och klyfta tomat. Skär minutfilé i mindre bitar och krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
- 3. Gul kycklingcurry:** Hetta upp smör i en stekgryta. Stek kycklingen ca 3 min. Tillsätt palsternacka, morot, lök, curry, kokosmjölk, mjolk, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong. Sjud ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Späd eventuellt med lite vatten. Rör ner tomatklyftorna och smaka av med lite salt.
- 4. Servera** gul kycklingcurry med nykokt basmatiris.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ