



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Currystek kyckling med ananassalsa, koriander och cashewnötsdressing

Cashewnötsdressing

Ingefära ½ förp
Koriander 10 g
Cashewnötter 25 g
Chili flakes 1 krm
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Japansk soja 1 msk
🏠 Socker ¼ msk
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Vatten 1 ½ msk
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Tomatpuré ½ msk

Ananassalsa

Ananas ½ st
Koriander 10 g

Grillad kyckling

Kycklinglårfilé 350 g
Curry ¼ tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Neutral olja

Till servering

Basmatiris 150 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Cashewnötsdressing:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Grovhacka koriander. Lägg allt i en mixerbehållare tillsammans med cashewnötter, japansk soja, socker, chili flakes, vitvinsvinäger, vatten, neutral olja och tomatpuré. Mixa till en sås med stavmixer.
3. **Ananassalsa:** Skär bort skalet från ananassen med en vass kniv. Dela sedan ananassen i fyra klyftor. Skär bort den tråiga stammen. Tärna ananas och grovhacka koriander. Lägg allt i en skål.
4. **Grillad kyckling:** Krydda kycklinglårfilé med curry och salt. Ringla över lite neutral olja på kycklingen. Hetta upp en grill- eller stekpanna och stek kycklingen ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt (inntertemp 72°C).
5. Servera grillad kyckling med cashewnötsdressing, ananassalsa och basmatiris.