



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i röd currysås med nudlar

Kyckling i röd curry

Röd chili ½ st
 Bananschalottenlök 1 st
 Röd paprika 1 st
 Minutfilé 330 g
 Cocktailtomater 125 g
 Röd currypasta ¼ förp
 Kokosmjölk ½ förp
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Neutral olja
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Mjöl 1 dl

Till servering

Äggnudlar ½ förp
 Lime 1 st

- 1. Förberedelser:** Strimla röd chili. Klyfta bananschalottenlök och röd paprika. Koka upp vatten till nudlarna i punkt 5.
- 2. Kyckling i röd curry:** Skär minutfilé i cm-tjocka strimlor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Stek kycklingen på hög värme ca 3 min, tills den fått lite färg.
- 3. Tillsätt chili, lök, paprika, cocktailtomater och röd currypasta.** Fräs ytterligare ca 2 min.
- 4. Rör ner socker, kokosmjölk och mjöl.** Sjud ca 6 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och eventuellt med lite mer currypasta.
- 5. Koka äggnudlar** enligt anvisning på förpackningen. Häll av i ett durkslag.
- 6. Klyfta lime.** Servera kyckling i röd currysås med äggnudlar och limeklyfta.

TIPS! Kom ihåg att chili kan variera i styrka, smaka dig fram till önskad hetta.