



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingcurry med kokosmjölk och lime

Kycklingcurry

Lime 1 st
Gul lök 1 st
Tomat 1 st
Kycklingfilé 300 g
Curry ½ msk
Kokosmjölk 1 förp
Babyspenat 30 g
🏠 Neutral olja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 2 krm
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

Till servering

Basmatiris 125 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet från halva. Klyfta gul lök och tomat.
3. **Kycklingcurry:** Strimla kycklingfilé. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs lök, tomat och curry ca 2 min. Tillsätt den strimlade kycklingen, pressad vitlök och salt. Stek ytterligare ca 3 min.
4. Rör ner pressad saft från hela limen, kokosmjölk, vatten, vitvinsvinäger och smulad kycklingbuljong. Sjud ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
5. Vänd ner babyspenat och strö det rivna limeskalet över grytan. Servera med nykokt basmatiris.