



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken satay - currustekt kyckling med jordnötssås och broccoli

Tillbehör

Jasminris 125 g

Sataysås

Bananschalottenlök 1 st

Malen ingefära 1 tsk

Jordnötter 20 g

Japansk soja 1 msk

Coconut cream 1 förp

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Neutral olja

🏠 Socker 2 tsk

🏠 Vatten 1 ½ dl

Currustekt kyckling

Kycklinglårfile 300 g

Curry 1 ½ tsk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Neutral olja

Broccoli

Broccoli 1 st

🏠 Neutral olja

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Sataysås:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en liten kastrull. Fräs lök, vitlök, malen ingefära och jordnötter ca 2 min. Tillsätt socker, japansk soja, vatten och coconut cream. Låt sjuda ca 5 min. Mixa med stavmixer.

3. **Currustekt kyckling:** Skär kycklinglårfile i mindre bitar. Krydda med curry och salt. Stek kycklingen i en stekpanna med lite neutral olja ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).

4. **Broccoli:** Skär broccoli i mindre buketter. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek broccolin tillsammans med pressad vitlök ca 2 min. Krydda med lite salt.

5. Servera currustekt kyckling med sataysås, broccoli och jasminris.