



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Limekyckling i kokosmjölk med nudlar och sesamfrön

Till servering

Äggnudlar 1 förp
Sesamfrön 1 förp

Limekyckling

Broccoli 1 st
Lime 1 st
Kycklingfilé 300 g
Vitlök 1 klyfta
Malen koriander ½ tsk
Malen ingefära ½ tsk
Coconut cream 1 förp
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Socker 1 tsk

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola sedan i kallt vatten.
2. **Förberedelser:** Skär broccoli i små buketter. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Strimla kycklingfilé.
3. **Limekyckling:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kyckling, pressad vitlök, malen koriander, malen ingefära, salt och sambal oelek ca 2 min.
4. Tillsätt coconut cream, vatten, smulad kycklingbuljong, socker, limeskal, pressad saft från halva limen och broccoli. Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Klyfta resten av limen. Lägg äggnudlar i två djupa skålar. Häll på limekyckling och strö över sesamfrön. Servera med limeklyftor.

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr och het stekpanna för en nötigare smak.