



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk kyckling med kokos och paprika

Asiatisk kycklinggryta

Röd paprika 1 st
Vitkål 150 g
Kycklinglårfilé 300 g
Vitlök 1 klyfta
Coconut cream 1 förp
Curry 1 tsk
Paprikapulver 1 tsk
Malen ingefära ½ tsk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Sambal oelek 1 krm
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Tillbehör

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk kycklinggryta:** Klyfta röd paprika. Skär vitkål i mindre bitar. Skär kycklinglårfilé i mindre bitar. Skär inte bort fett, det smälter i pannan och ger god smak.
3. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs kycklingen ca 2 min på hög värme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Pressa ner vitlök och tomatpuré. Tillsätt paprika och vitkål. Fräs ytterligare ca 3 min.
4. Tillsätt coconut cream, vatten, curry, paprikapulver, malen ingefära och sambal oelek (efter smak). Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Smaka av med lite salt.
5. Servera asiatisk kycklinggryta med nykokt jasminris.