



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min    👤 2 PORTIONER    📅 Kyckling - bra att laga tidigt i veckan!

Points®värde per portion

9

## Indisk kyckling- och bulgurpanna med mangoyoghurt

### Indisk kyckling

Bananschalottenlök 1 st  
Kycklingfilé 300 g  
Spiskummin ½ tsk  
Garam masala ½ tsk  
Chili flakes 1 krm  
🏠 Neutral olja 1 tsk  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar

### Yoghurtsås

Matyoghurt 1 dl  
Mango chutney 1 msk

### Till servering

Bulgur 1 dl  
Cocktailtomater 250 g  
🏠 Olivolja ½ tsk

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen. Ställ åt sidan och blanda ner olivolja.
2. **Indisk kyckling:** Hacka schalottenlök. Skär kycklingfilé i mindre bitar. Hetta upp neutral olja i en stekgryta och stek lök och kyckling ca 3 min. Blanda ner spiskummin, garam masala och chili flakes (efter egen smak). Stek allt under omrörning ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
3. Halvera cocktailtomater.
4. Blanda ner bulgur och cocktailtomater i grytan. Låt allt bli varmt.
5. **Yoghurtsås:** Blanda matyoghurt och mango chutney i en skål.
6. Servera indisk kyckling- och bulgurpanna med yoghurtsås.