



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Creamy chicken pot med paprika och mango chutney

Krämig kycklingpanna

Röd paprika 1 st
 Rödlök 1 st
 Minutstrimlor 300 g
 Kinesisk soja 1 tsk
 Mango chutney 1 ½ msk
 Vispgräde ½ dl
 Babyspenat 30 g
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
 🏠 Sambal oelek ½ tsk

Tillbehör

Basmatiris 125 g
 Lime 1 st

- Förberedelser:** Strimla röd paprika. Klyfta rödlök tunt.
- Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- Krämig kycklingpanna:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna och bryn kyckling minutstrimlor ca 3 min på hög värme. Krydda med salt. Lyft upp och lägg på en tallrik, spara pannan.
- Hetta upp lite ny neutral olja i den använda pannan och fräs grönsakerna hastigt. Tillsätt vatten, smulad kycklingbuljong, kinesisk soja, sambal oelek och mango chutney. Låt puttra ca 2 min.
- Lägg ner den stekta kycklingen i såsen. Tillsätt vispgräde och sjud ytterligare ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt (inntertemp 72°C). Vänd ner babyspenat i pannan.
- Klyfta lime. Servera krämig kycklingpanna med nykokt basmatiris och limeklyftor.