



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Thailändsk kycklingcurry med kokos och jasminris

## Till servering

Jasminris 125 g  
Koriander 20 g

## Kycklingcurry

Gul lök 1 st  
Zucchini 1 st  
Tomat 1 st  
Kycklinginnerfilé 280 g  
Massaman curry ½ förp  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Neutral olja  
🏠 Vatten 2 dl  
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

- 1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisningen på förpackningen.
- 2. Kycklingcurry:** Skär gul lök i tunna klyftor. Tärna zucchini och tomat. Halvera kycklinginnerfilé och krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna eller stekgryta och bryn kycklingen ca 2 min. Lägg över kycklingen på en tallrik och spara stekpannan.
- 3.** Hetta upp rikligt med neutral olja i den använda stekpannan. Fräs gul lök, zucchini och massaman curry ca 3 min (se tips!). Blanda ner vatten och smulad kycklingbuljong, sjud ca 5 min. Blanda ner coconut cream och låt koka upp. Tillsätt den stekta kycklingen, eventuell köttsaft på tallriken och tomaterna. Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
- 4.** Servera thailändsk kycklingcurry med jasminris och koriander

**TIPS!** Om du önskar en mildare gryta. Minska mängden currypasta.