



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Indisk kycklinggryta med kokosmjölk och grön paprika

Tillbehör

Jasminris 125 g
Lime ½ st

Indisk kycklinggryta

Grön paprika 1 st
Minutbitar 300 g
Strimlad vitkål 125 g
Vitlök 1 klyfta
Coconut cream 1 förp
Garam masala ½ förp
Lime ½ st
🏠 Neutral olja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Tomatpuré 1 msk

- 1. Tillbehör:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Indisk kycklinggryta:** Skär grön paprika i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs kyckling minutbitar ca 2 min på hög värme. Krydda med salt. Tillsätt vitkål och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 3 min.
- 3.** Tillsätt coconut cream, vatten, smulad kycklingbuljong, garam masala och tomatpuré. Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Vänd ner paprika. Smaka av med lite pressad limesaft.
- 4. Tillbehör:** Klyfta resten av limen. Servera indisk kycklinggryta med nykokt jasminris och limeklyfta.