



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 **15**

## Röd currygryta med kyckling och sötpotatis

### Röd currygryta

Sötpotatis ½ st  
Kokosmjölk 1 dl  
Röd currypasta 1 msk  
Fisksås ½ msk  
Majsstärkelse ½ msk  
Gul paprika 1 st  
Kycklingfilé 300 g  
Lime ½ st  
🏠 Vatten 1 dl

### Till servering

Äggnudlar, (125 g) 1 förp  
Koriander 20 g

- 1. Röd currygryta:** Skala och tärna sötpotatis i ca 2x2 cm stora bitar. Vispa ihop kokosmjölk, vatten, röd currypasta, fisksås och majsstärkelse i en stekgryta. Koka upp och lägg ner sötpotatistärningarna. Låt sjuda ca 5 min.
- 2. Tärna gul paprika.** Strimla kycklingfilé. Rör ner allt i currygrytan. Koka upp och sjud ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
- 3. Koka äggnudlar** enligt anvisning på förpackningen.
- 4. Röd currygryta:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Smaka av currygrytan med pressad limesaft, fisksås och currypasta (för mer hetta). Klyfta resten av limen. Spä med lite vatten om grytan blir för tjock.
- 5. Blanda ner avhållda äggnudlar** i grytan. Servera toppad med limeskal, koriander och limeklyfta.