



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i röd currysås med nudlar

Kyckling i röd curry

Röd chili ½ st
 Bananschalottenlök 1 st
 Röd paprika 1 st
 Minutfilé 330 g
 Cocktailtomater 125 g
 Röd currypasta ½ förp
 Coconut cream 1 förp

🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Neutral olja
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Vatten 1 dl

Till servering

Äggnudlar, (125 g) 1 förp
 Lime 1 st

- 1. Förberedelser:** Strimla röd chili - se tips! Klyfta schalottenlök och röd paprika. Skär minutfilé i cm-tjocka strimlor. Koka upp lättsaltat vatten till punkt 5.
- 2. Kyckling i röd curry:** Krydda kycklingstrimlorna med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek kycklingen på hög värme ca 3 min, tills den fått fin färg.
- 3. Tillsätt röd chili, schalottenlök, röd paprika, cocktailtomater och röd currypasta.** Fräs ytterligare ca 2 min.
- 4. Rör ner socker, coconut cream och vatten.** Koka upp och sjud ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och currypasta för mer hetta.
- 5. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.** Häll av i ett durkslag.
- 6. Klyfta lime.** Servera kyckling i röd currysås med äggnudlar och limeklyfta.

TIPS! Kom ihåg att chili kan variera i styrka, smaka dig fram till önskad hetta.