



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 bananschalottenlök och röd paprika. Strimla minutfilé. Koka upp lättsaltat vatten till steg 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, lök, 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 nudlar enligt anvisning på förpackningen.**
- 6. Klyfta lime.** Servera kyckling i röd currysås med nudlar och limeklyfta.

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