



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Indisk kycklinggryta med kokosmjölk och grön paprika

Till servering

Jasminris 135 g
Lime ½ st

Indisk kycklinggryta

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

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