



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 300 g
Cocktailtomater 125 g
Röd currypasta ½ förp
Coconut cream 1 förp

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

Till servering

(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.