



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 1 dl

Till servering

Äggnudlar, (125 g) 1 förp
 Lime 1 st

- Förberedelser:** Strimla röd chili (se tips). Klyfta bananschalottenlök och röd paprika. Strimla minutfilé. Koka upp lättsaltat vatten till steg 5.
- Kyckling i röd curry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek kycklingen på hög värme ca 3 min, tills den fått fin färg. Krydda med salt.
- Tillsätt chili, lök, paprika, cocktailtomater och röd currypasta. Fräs ytterligare ca 2 min.
- 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.
- Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 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!