



Varje rätt ingredienser kan avvika från receptbilden

Sweet-chili chicken med paprika och basmatiris

Sweet-chili chicken

Röd paprika 1 st
 Rödlök 1 st
 Minutbitar 300 g
 Vitlök 1 klyfta
 Tomatpuré ½ förp
 Vispgrädde ½ dl
 Kycklingbuljong ½ påse
 Sweet chilisås 1 förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Vatten 1 dl

Tillbehör

Basmatiris 135 g
 Lime 1 st
 Koriander 20 g

- 1. Tillbehör:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Förberedelser:** Skär röd paprika i mindre bitar. Klyfta rödlök.
- 3. Sweet-chili chicken:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Bryn kyckling minutbitar ca 3 min på hög värme. Krydda med salt. Tillsätt paprika, rödlök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner tomatpuré, vatten, vispgrädde, kycklingbuljong och sweet chilisås. Låt puttra ca 3 min. Smaka av med salt.
- 4.** Klyfta lime. Toppa grytan med koriander och servera med nykokt basmatiris och limeklyftor.