



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.