



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i röd currysås med nudlar och jordnötter

Kyckling i röd curry

Bananschalottenlök 1 st
 Röd paprika 1 st
 Minutbitar 300 g
 ● Salt ½ tsk
 Röd currypasta ½ förp
 Coconut cream 1 förp
 Kycklingbuljong ½ påse
 ● Vatten 1 dl
 ● Socker 1 tsk
 Majsstärkelse ½ msk

Till servering

Äggnudlar 125 g
 Lime ½ st
 Hackade jordnötter ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

- 1. Förberedelser:** Klyfta bananschalottenlök och röd paprika. Koka upp lättsaltat vatten till steg 5.
- 2. Kyckling i röd curry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek kyckling minutbitar med salt på hög värme ca 3 min, tills den fått fin färg.
- 3. Tillsätt lök, paprika och röd currypasta.** Fräs ytterligare ca 2 min.
- 4. Rör ner coconut cream, kycklingbuljong, vatten och socker.** Koka upp och sjud ca 2 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Rör ut majsstärkelse med lika delar vatten och rör ner i pannan.
- 5. Till servering:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Klyfta lime.
- 6. Servera kyckling i röd currysås med nudlar och limeklyfta.** Toppa med hackade jordnötter.