



Thailändsk kycklingcurry

Jonny · 2025-01-12



Förberedelsetid

30 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Att få till rätt smaker på en thailändsk kycklingcurry är enklare än vad man kanske tror! Här är ett recept på en enkel kycklingcurry med massa smak, Gjorde denna igår och det blev en succse och matlåda

Ingredienser

- **400 - 600** g kycklinglårfilé eller kycklinginnanlår
- **1** broccoli, i små buketter
- **1** röd paprika, tärnad
- **1** gul lök, skivad eller tärnad
- **2** msk olja
- **1** msk vitlök, finhackad
- **1** msk ingefära, färsk, finhackad
- **3** msk röd currypasta eller mer efter behov och smak
- **8** dl kokosmjölk
- **2** msk Bong Touch of Taste Ekologisk Kycklingfond (alt. Kycklingfond)
- **2** dl salladslök, finstrimlad (ca 4 st)

Instruktioner

1. Skär kycklingen i centimeterstora bitar.
2. Hetta upp oljan och fräs vitlök, ingefära och currypasta försiktigt någon minut.
3. Tillsätt broccoli, lök och paprika och låt det fräsa ytterligare en minut.
4. Slå i kokosmjölk och fond, låt det koka upp. Lägg i kycklingen och låt det koka sakta i ca 15 minuter tills kycklingen är mör och grönsakerna mjuka.
5. Servera grytan överströdd med salladslök tillsammans med kokt ris. Jag kokade riset med 2 tsk malen Gurkmeja.
6. Tips! Blanda 2 msk fisksås, 3 tsk lime och 2 msk socker, slå i lite i taget och smaka av tills du får en perfekt balanserad thaigryta.
7. För vegetariskt recept – byt ut kycklingen mot tofu. För veganskt recept – byt ut kycklingen mot tofu och ersätt fisksåsen mot en nypa salt (kontrollera och välj en vegansk röd curry).