Röd curry nudlar med kyckling

Jonny · 2025-05-14



Förberedelsetid

35 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Röd curry pasta, nudlar med kyckling – krämiga nudlar med röd curry, kokosmjölk, paprika och hari coverts. Jag använde risnudlar men det går jättebra med äggnudlar.
Gillar man inte nudlar så servera med ris sidanom.

Ingredienser

- **350** g Kycklinglårfilé
- **1** st Paprika röd
- **200** g Haricots verts
- **1.5** msk Röd currypasta
- **2** st Vitlöksklyftor
- **2** tsk Strösocker
- **1** tsk Fisksås
- **1** st Lime
- **250** ml Kokosmjölk
- ---- Övrigt ----
- **300** g Risnudlar
- Japansk soya
- Jordnötter

Instruktioner

1. Strimla paprikan och dela kycklingen.
2. Stek kycklingen med lite japansk soja. Stek på hög värme tills den är genomstekt - ställ åt sidan. Stek sedan paprika och haricots verts i samma panna tillsammans med vitlök. Lägg över tillsammans med kycklingen.
3. Fräs curryn i olja. Riv i vitlök, lime skal, pressa i saft från halva limen, vänd i fisksås och socker. Låt fräsa ihop i 2-3 minuter på medelvärme. Vänd i kokosmjölken och låt puttra i 5-6 minuter. Smaka av med syra/sötma. Koka nudlarna enligt anvisningarna på paketet.
4. Vänd i kycklingen och grönsakerna. Rör ihop. Skölj nudlarna och vänd i omgångar så att det lättare blandas ihop med såsen.
5. Servera direkt! Vill du kan du toppa med japansk soja och/eller lime. Jordnötter på är också gott!