

Thaigryta på 15 min crockpot

Jonny · 2025-06-30



Förberedelsetid

Ca 30 min tot.

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 Personer

Description

Vill man göra den här i en vanlig gryta så låter man den bara stå och sjuda med lock på tills kycklingen är mör. Det blir mer smak i grytan när den fått koka på högre temperatur (i tryckkokaren) men det blir för den skulle inte fel att göra den på "vanligt" sätt. :)

Ingredienser

- 1 kg kycklinglårfiléer, klippta i mindre bitar
- 1 - 2 gula lökar
- 10 - 15 hela små champinjoner (man får gärna ha i mer)
- 2 - 4 msk currypasta
- 2 - 3 torkade limeblad
- 1 burk bambuskott
- 1 lime (saften av)
- 1 citrongräs
- 1 burk kokosmjölk
- Salt & peppar
- Skulle också kunnat ha i:
- Vitlök
- Färsk ingefära
- 1 Grön eller röd paprika

Instruktioner

1. se Matgeek på youtube, klicka på bilden
2. tryck på BROWN/SAUTE på tryck kokaren
3. när den blir varm håll i matolja
4. lägg i kycklingen och låt det steka lite på var sida
5. lägg i curry pastan, rör om med träslav
6. efter liten stund lägg i resten,
7. rör om, jag valde bort champinjoner och ersatte med 4 cm bitar av grön och röd paprika istället
8. smaka av med salt och peppar
9. vill man ha mer kokosmjölk så håll på en burk till
10. tryck sen på stop och sen på MEAT/POULTRY 15 min
11. sätt på locket och stäng ventilen
12. tryck på start