



Kyckling med röd currypasta

Jonny · 2025-04-09



Förberedelsetid

30 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 Personer

Description

Röd currypasta med kyckling är en klassisk thailändsk rätt som blir väldigt god med sina härliga kryddor.

Ingredienser

- **1** dl kokosgrädde
- **2** msk fisksås
- **1** tsk strösocker
- **2** msk risvinäger, eller vitvinsvinäger
- **1** dl vatten
- **4** dl kokosmjölk
- **6** limeblad, färska eller torkade (kan uteslutas)
- **3** msk röd currypasta
- **1** msk färsk ingefära, hackad
- **2** msk neutral olja
- **0.5** gul paprika
- **0.5** röd paprika
- **3** salladslökar
- **300** g långbönor, eller haricots verts
- **3** vitlöksklyftor
- **1** bananschalottenlök
- **1** morot
- **600** g kycklingbröstfiléer, utan skinn
- --- Till servering ---
- Lime, att pressa över
- Jasminris

Instruktioner

1. Skär kycklingen i centimetertjocka strimlor. Skala och dela moroten först en gång på längden och sedan i diagonala bitar. Skala och finhacka löken och vitlöken.
2. Skär börnorna i 5 cm långa bitar på diagonalen. Skär även salladslöken i bitar på diagonalen. Dela paprikan och skär den i bitar.
3. Fräs kycklingen i olja tillsammans med vitlök och ingefära. Ta upp kycklingen och lägg åt sidan. Lägg i morot, lök, bönor och currypasta och tillsätt sedan paprika, limeblad, kokosmjölk, vatten, vinäger, socker och fisksås. Rör om och lägg tillbaka kycklingen. Häll i kokosgrädde och salladslök, koka upp och låt sjuda i cirka 5 minuter.
4. Servera direkt, gärna med ris. Toppa med hackad koriander och låt var och en pressa över lime.
5. Använd helst thailändsk kokosmjölk av hög kvalitet i den här typen av grytor. Annars finns det en risk att vätskan i grytan skär sig.