

Kyckling med röd curry och kokos

4 portioner

4 kycklingfiléer
400 ml kokosmjölk
2 msk röd currypasta
4 dl kycklingfond/kycklingbuljong
1 vitlöksklyfta
1 färsk lime
125 g salladslök (cirka sex stycken)
2 morötter
2 msk maizenastärkelse utrörd i 4 msk kallt vatten

Majsolja för stekning

salt och nymalen vitpeppar

Gör så här

Morötterna skalas och skärs i smala stavar, 3 X 3 X 80 mm.

Skölj salladslöken skär den likadant fast lite på snedden.

Skär kycklingfiléerna i fyra bitar på längden.

Bryn dem i lite olja i en stekpanna eller wok i cirka tio minuter.

Vänd då och då.

Blanda kycklingfond, kokosmjölk och curry i en kastrull och koka upp.

Sänk värmen och låt sjuda under tio minuter.

Red såsen med maizenablandningen och smaka av med salt och peppar.

Tag upp kycklingen ur stekpannan och håll den varm.

Stek morötter och salladslök hastigt i olja.

Riv det yttersta skalet på limefrukten endast det gröna, på finaste delen av ett rivjärn.

Dela den och pressa saften över grönsakerna.

Strö över en pressad vitlöksklyfta.

Lägg upp kycklingen varvat med grönsakerna på ett uppläggningsfat.

Håll lite av såsen runtom och strö över limeskalet

Servera med ris eller pasta och ett gott bröd.