

# Kyckling i röd curry

En smakrik gryta som passar perfekt till både vardag och helg. Tips: variera rätten med tigerräkor eller tofu istället för kyckling. Om du önskar en något tunnare curry tillsätter du lite mer kokosmjölk.

**Tid:** ca 30 minuter  
**Portioner:** 3



## Ingredienser

400 g strimlat kycklingkött  
2 msk röd currypasta  
5 dl kokosmjölk  
2 msk fisksås  
200 g bambuskott, strimlade  
4-5 kvistar kanelbasilika  
4 blad kaffirblad

## Gör så här

1. Värm 2 dl kokosmjölken i pannan med röd curry i ca 5 min tills en röd, oljig yta skapas.
2. Lägg i det strimlade kycklingköttet och koka väl.
3. Tillsätt kaffirblad.
4. Tillsätt fisksås, bambuskott och resten av kokosmjölken och tillsätt slutligen kanelbasilika.
5. Servera med jasminris. Smaklig måltid!

Sugen på mer? Du hittar fler goda recept på vår hemsida [thaihong.se/recept](http://thaihong.se/recept)



**thai hong**  
*Specialist in Asian Food*