

Kylling i cremet peanutbuttersauce



Ingredienser:

- 300 g kylling (gerne rest fra dagen før)
- 1 spsk rød karrypasta
- 1 spsk kokosolie
- 1 dåse kokosmælk (400 ml)
- 1 spsk tamari (glutenfri soja)
- 1 spsk fishsauce
- 1 tsk kokossukker
- Saft fra 1 lime
- 1-2 spsk creamy peanutbutter
- 1 håndfuld peanuts til at drysse på til sidst

How to:

1. Opvarm kokosolie i en sauterpande og rist karrypastaen heri, til det dufter godt.
2. Tilsæt kokosmælk og de øvrige ingredienser (minus peanutbutter og kylling) og kog sovsen op. Lad den simre i 10 minutter.
3. Rør peanutbutter ud i sovsen, så den bliver tyk og cremet. Smag til med salt/tamari, fishsauce og lime.
4. Skær den tilberedte kylling i tern og hæld dem i sovsen. Lad dem varme godt igennem.
5. Anret fintsnittet spidskål i to dybe tallerkener og fordel kylling og sovs ovenpå.
6. Pynt med peanuts og friske korianderblade.