



Snabbt



4 portioner

- 4 kycklingfiléer
- 2 bitar färskt eller konserverat citrongräs
- 🍀 olja, till stekning
- 1–2 msk röd currypasta
- 🍀 1 purjolök, sköljd och skuren i tunna skivor
- 2 msk fisksås
- 1 burk (400 g) kokosmjölk
- 🍀 2 msk socker

Skär kycklingfiléerna i ca 1 cm breda strimlor. Krossa citrongräset, då avger det mer smak. Hetta upp lite olja i en wok eller stor stekpanna. Fräs först köttet, hälften åt gången, 2–3 minuter under omrörning. Lägg tillbaka all kyckling och blanda i currypastan. Låt allt fräsa någon minut. Tillsätt purjo, citrongräs, fisksås, kokosmjölk och socker. Sjud på svag värme 3–4 minuter. Smaka av.

Servera med jasmiris och en sallad med t ex mango och gurka, pressad lime och koriander.