



4 port.

- 4 st kycklingfilèer
- 1 msk olja
- 2 st vitlöksklyftor
- 2 msk röd currypasta
- 1 msk sesamolja
- 1 msk honung
- 2 st lime, pressade
- 2 dl hönsbuljong
- 2 tsk soja
- 4 dl kokosmjölk

Gör så här:

Skär kycklingen i strimlor. Bryn dem i en stekpanna med olja.

Pressa ned vitlöken i pannan, tillsätt sesamolja, curry,soja,lime och honung. Låt det svettas i 2 min.

Häll i hönsbuljong och kokosmjölk. Låt det sjuda i 6-8 min.

Servera med jasminris och sallad.