



Beskrivelse

Skær forårsløg i tynde skiver. Hak hvidløg fint. Skær peberfrugt i strimler. Skær kyllingebrystfileterne i strimler.

Svits forårsløg og hvidløg i olivenolie på en pande. Tilsæt karry og ingefær. Kom kyllingestrimlerne i og steg til de er gennemstegt. Tilsæt peberfrugt og steg videre et par minutter. Rør peanutbutter blødt med lidt kokosmælk. Tilsæt peanutbutter og kokosmælk og krydr med salt og peber. Varm retten igennem. Jævn saucen med lidt maizena udrørt i vand. Smag til.

Server retten med nudler eller ris. Pynt med limebåde og peanuts.

Ingredienser

4 forårsløg
2 fed hvidløg
1 spsk. karry
1 tsk. stødt ingefær
450 g kyllingebrystfileter
1 rød peberfrugt
1 dåse kokosmælk, 400 g
2 spsk. peanutbutter
Maizena + vand til jævning
Salt og peber
Olivenolie til stegning
Tilbehør:
Nudler eller ris
Limebåde
Peanuts