

Kylling i panang karry



Panang karrysauce

- 4 spsk. Panang karrypasta
- 5 dl Kokosmælk
- 2½ dl Vand
- 2 spsk. Fiskesauce
- 2 spsk. Sukker
- 2 spsk. Olie til stegning

Opvarm olien ved middel temperatur indtil olien er varm.

Tilsæt panang karry pasta og steg indtil det begynder at dufte.

Tilsæt halvdelen af kokosmælken og rør det godt sammen.

Tilsæt resten af kokosmælken lidt ad gangen sammen med vand og lad det simre i ca. 3 min.

Smag til med fiskesauce og sukker



Panang Karry Pasta

Ingredienser

- 300 g Kyllingebryst
- ½ dl Kokosmælk
- 2 dl Vand
- 50 g Søde basilikum blade
- 4-5 Kaffir lime blade, skåret i mindre stykker
- 1 Rød chilipeber, skåret i strimler

Skær kyllingen i mindre stykker. Kog stykkerne i kokosmælk og vand indtil de er gennemkogt.

Tag kyllingestykkerne op og kom dem i karrysaucen sammen med kaffir lime blade.

Ved servering drysses med chilistrimler og basilikum blade.



Kaffir Limeblade



Sød Basilikum



Rød Chili

Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk
facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76
2300 København S

📍 42 74 27 03

Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

