

Kylling med cashewnødder



Ingredienser

- 300 g Kyllingebryst, skåret i tynde skiver på 2-3 cm
- 2 spsk. Hvedemel
- ¼ tsk. Hvid peber
- 1 Stort løg, skåret i små både
Grøn, Rød, Gul peberfrugt, skåret i tern (svarende til 1-2 peberfrugter)
- 5 Fed hvidløg
- 4 Thai forårsløg skåret i længer på ca. 2 cm
- 1½ dl Cashewnødder, usaltede
Olie til stegning

Sauce

- 2 spsk. Ketchup
- 1 spsk. Lys soyasauce
- 2 spsk. Østerssauce
- 1 tsk. Fiskesauce
- 1 spsk. Sukker
- ½ dl Vand

Fremgangsmåde

Varm cashewnødder i olie ved lav varme indtil de er gyldne på alle sider. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.

Bland ingredienserne til saucen

Krydr kyllingestykkerne med peber og vend dem i mel.

Steg hvidløg i olie ved middel varme. Tilsæt kyllingestykkerne og steg indtil de er gyldenbrune. Tilsæt løg og peberfrugt og steg indtil peberfrugterne er bløde.

Tilsæt saucen og lad det stege ved lav varme i ½ min.

Tilsæt Cashewnødder og forårsløg og steg videre i ½ min.

Serveres med ris



Cashewnødder



Thai forårsløg

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

