

Kylling og bambusskud i rød karry



Ingredienser

- 400 g Udbenet kyllingebryst
 - 300 g Bambusskud, skåret i tynde skiver
 - 3 spsk. Rød karry pasta
 - 1 ds. Kokosmælk
 - 2 Røde chili, skåret i skiver diagonalt
 - 1 dl Sød basilikum blade
 - 5 Kaffir limeblade, skåret i små stykker
 - 1 spsk. Fiskesauce
 - ¼ tsk. Salt
 - 1½ tsk. Palmsukker
- Søde basilikumblade til garnering



Bambusskud



*Rød karry
pasta*



Rød Chili

Fremgangsmåde

Vask kyllingen, og skær diagonalt i ½ cm tykke skiver på ca. 2,5 cm på hver led.

Skær bambusskud i tynde skiver.

Kom halvdelen af kokosmælken i en wok og bring i kog over middel varme. Rør konstant. Tilsæt karry pasta, rør indtil kokosmælken skiller. Tilsæt kyllingen og steg indtil den bliver hvid.

Tilsæt den resterende kokosmælk, og bambusskud og bring i kog igen. Smag til med fiskesauce, salt og sukker.

Drys kaffir limeblade, chili og basilikum blade over og sluk for varmen.

Kom i en serveringsskål og garnér med søde basilikumblade inden serveringen.



Sød basilikum



kaffir limeblade

Saitip Thai Market

saitipthaimarket.dk

facebook.com/saitipthaimarket

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

