

Stegt kylling med basilikum



Basilikum pasta

- 500 g Hakket kylling eller svinekød
- 80 g Chili Pasta
- ½ dl Vand
- 2 spsk. Fiskesauce
- 1 spsk. Sukker
- 3 spsk. Olie til stegning

Varm olie i en pande ved middel varme.

Tilsæt kylling eller svin og steg videre. Tilsæt chili pasta.

Tilsæt vand efter behov

Sænk varmen og tilsæt fiskesauce og sukker, og steg indtil blandingen er tør. Sæt til side.



Sprøde basilikum blade

Varm olie i en pande ved middel varme.

Kom basilikum bladene i og steg indtil de bliver mørkere og dufter. Dræn dem øjeblikkeligt i en si, og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Til en portion

- 100 g Basilikum pasta (se ovenstående)
- 15 Basilikum blade
- 5 Sprøde basilikum blade
- 2 spsk. Vand
- 1 spsk. Olie til stegning

Fremgangsmåde

Varm olie i en pande ved middel varme.

Tilsæt basilikum pasta og basilikum blade og bland sammen.

Smag til med fiskesauce, salt og peber.

Drys med sprøde basilikum blade.



Stærk basilikum

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

