



Panangcurry med kyckling och jordnötter

Ingredienser

4 portioner

- 4 tsk olja
- 1 stor röd lök, hackad
- 20-40 ml panang currypasta
- 2½ dl kokosmjölk
- 500 g kycklingfilé, skuret i lagom munsbitar
- 4 msk tjock kokosmjölk
- 4 kaffirlimeblad
- 4 tsk fisksås
- 4 tsk limesaft
- 2 tsk farinsocker
- 1 ¼ dl osaltade rostade jordnötter, hackade
- 1 ¼ dl blad av thailändsk basilika
- 1 ¼ dl hackad färsk ananas
- 1 gurka, skuren i skivor

Gör så här:

- Hetta upp oljan i en wok eller stor stekpanna. Lägg i lök och currypasta och rör om på medelstark värme i 2 min. Häll på kokosmjölk och koka upp.
- Lägg i kyckling och limeblad i woken. Skruva ner värmen och koka i 15 minuter. Lyft ur kycklingen med ett durkslag av ståltrådsnät eller en hålslev. Låt såsen sjuda i 5 min eller tills den kokat ihop och tjocknat ordentligt.
- Lägg tillbaks kycklingen i woken. Häll på tjock kokosmjölk, fisksås, limesaft och socker och koka i 5 min. Rör ner jordnötter, basilika och ananas. Gurka används som tillbehör.