

Thai-Kinesisk kycklinggryta

Ingredienser:

- Kyckling 500g
- Kokosmjölk 1 burk
- Röd currypasta 30g
- Salladslök 1 Knippe (110g)
- Ingefära 60g
- Chilifrukter 2 st
- Röd spetspaprika 1 st
- (Valfri) Kålrot 200-300g
- Kycklingfond 2 msk
- Hoisinsås 3 msk
- Risvinäger 1 msk
- Kinesisk soja 1 msk
- Salt
- Sichuanpeppar
- Chiliflakes
- Farinsocker ½ dl

Instruktioner:

- Tina kyckling
- Sätt ugnen på 175 C och sätt in en ugnform med lock
- Koka ½ burk kokosmjölk på medellåg temperatur i stekpanna
- Rör runt regelbundet så den inte bränner vid, tills den skurit sig
- Hacka upp salladslök, chili, ingefära, paprika och kål
- Blanda hoisinsås, vinäger, soja, socker och fond
- Blanda torra kryddor
- Blanda torra kryddor med såsblandningen
- När kokosmjölken skurit sig, blanda i currypastan
- När kokosmjölken blivit röd och fin, häll i resten av mjölken
- Tillsätt såsblandningen och blanda väl
- Stek grönsaker tills de är mjuka
- Tillsätt grönsakerna
- Skär upp kycklingen, doppa i olja och salta
- Bryn kycklingen
- Häll kycklingen i såsblandningen och blanda väl
- Häll i kycklingblandningen i ugnformen
- Häll 2 dl vatten i stekpannan och lös upp alla rester
- Häll vattnet i ugnformen
- Låt stå i ugnen i 30-60 minuter
- Servera med ris