

SPECIALBUTIK ASIATISKA LIVSMEDEL

Röd Curry med kyckling

(5 personer)
300g kyckling
1 burk (565 g) bambuskott
2 msk röd currypasta
2 msk fiskeås
1 msk socker
½ påse (50g) söt basilika
5 st limeblad
½ paprika
400 ml kokosmjölk
1 tsk Rosdee kyckling
3 st röd chili (om man vill ha lite extra styrka)

Förberedelse

Skär kycklingen i bitar
Plocka basilikabladen och lägg dem i blöt ca 15 min
Strimla limebladen
Häll bambuskotten i ett durkslag och skölj av dem
Skär paprikan i bitar
Hacka chilin

Tillagning

Häll i hälften av kokosmjölken i en gryta, koka upp under omrörning och låt den koka någon minut
Lägg i currypastan och rör om, låt den koka ytterligare någon minut
Lägg i kycklingbitarna och koka under omrörning till kycklingen är klar
Lägg i bambuskotten och resten av kokosmjölken, låt det koka upp, rör under tiden
Tillsätt fiskeås, socker och Rosdee och rör om

Lägg i grönsakerna och tag bort grytan från plattan. Klart!
Servera med jasminris

Erbjudanden gäller vecka 38. 20/9 - 26/9

Nynäsvägen 15, Haninge

(Buss 810, 830, 835 till Kvarntorpsvägen)

08-745 34 50 info@thailaan.se • www.thailaan.se

ÖPPET MÅN-FRE 10-19 • LÖR-SÖN 10-16

**Sweet
chilisås**

600 ml,
Pantainorasingh

Ord. pris 19,90:-

15:-

Risnudlar

(Kanom Jeen) 400 g
Song Song

Ord. pris 14,50:-

12:-



Curry pasta

400 g Pantainorasingh

(röd, grön, gul,
panang, massaman)

Ord. pris 22:-

15:-



Liljeholmstorgets Galleria

Plan 1, 117 63 Stockholm

08-645 07 44

ÖPPET ALLA DAGAR 10-20

ALLT FRÅN KRYDDOR TILL DJUPFRYST