



KYCKLING

Krämig kycklingcurrygryta

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Det här är vad jag kallar en riktigt svenne kycklingcurrygryta. Skolmat à la 90-talet med en stor twist och det är gott till skillnad från när man gick i skolan.

Pulled chicken variant med stekt curry, zucchini och massa purjolök.
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

500 g skinnfri kycklingfile
50 g smör
3-5 dl vispgrädde
1 st skivad purjolök
1 st skivad zucchini
2-3 msk currypulver
1 msk thailändsk gul currypasta
1 paket basmatiris
salt efter smak
svartpeppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka kycklingen tills att du kan dra sönder den med hjälp av en gaffel. Tänk pulled pork/pulled chicken. Det ska vara trådigt och brukar ta ca 30 minuter.
Koka samtidigt upp riset enligt paketets anvisning.
- 2** I en varm panna med smör häller du i currypulver och värmer på det i ca 1-2 minuter så att det släpper massa god smak och arom. Tillsätt sedan purjolök (spara lite till topping) och stek den mjuk. Ha i zucchinin och rör om i pannan så att zucchinin blandas väl med curryn och purjolöken. Salta och peppra efter smak. Låt stå i ca 5 minuter på medelhög värme.
- 3** Nu ska du ha i den trådiga kycklingen i pannan med curryblandningen. Häll sedan i grädden och currypastan och rör om väl. Låt grädden reduceras till önskad konsistens. Smaka av och ha eventuellt i mer currypasta för starkare currysmaak. Servera tillsammans med ris och toppa med skivad purjolök och grovmalen svartpeppar. Smaklig måltid!