



KYCKLING

# Kyckling med Cashew

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Gai Phad Met Mamuang som rätten heter på Thaiändska är en favorit hos många. Även om några föredrar att hoppa över koriandern.

## INGREDIENSER

### Wok

- 600 g kycklingfilé
- 1 st broccoli
- 0.5 st röd paprika
- 0.5 st gul paprika
- 0.5 st grön paprika
- 0.25 st ananas
- 1 st gullök
- 1 st pressad vitlök
- 3 dl rostade cashewnötter
- 2 msk olja
- 1 knippe färsk koriander

### Sås



4 msk söt soja  
4 msk ostronsås  
2 msk ljus soja  
1 msk fisksås  
1 msk räkchilipasta  
1 tärning hönsbuljong

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka ihop alla ingredienser till såsen utom buljongtärningen på medium värme. Smaka sedan av genom att bryta ner bitar av buljongen i såsen.
- 2** Du kan sedan ställa av såsen, om du vill kan du till och med göra såsen i förväg och förvara i kylan.
- 3** Fräs vitlöken i olja i en wokpanna på låg värme. Dela kycklingen i bitar och lägg ner i wokpannan. Stek i ca 2 minuter.
- 4** Häll i såsen. Dela broccoli och ananas i bitar och stek sedan tillsammans med kyckling i ytterligare en minut.
- 5** Dela paprika och gullök och stek tillsammans med resten tills de mjuknar. Ca 1-2 minuter.
- 6** Lägg i en dl cashewnötter. Blanda ordentligt och tag sedan av spisen.
- 7** Garnera med resten av cashewnötterna och hackad koriander. Servera!