

Cashew kyckling



En rätt jag blev inspirerad att testa efter ett besök på Chop Chop. Detta recept är ett hopkok av mina tankar på vad rätten innehåller och i vilka mängder.

300 gram kycklingfilé
250 gram cashewnötter (rosatde okryddade)
3 msk fisksås
4 msk sweet chilisås
2 msk risvinäger
2 krm koriander
2 paprikor (gärna olika färg)
2 morötter
½ zucchini
75 gram sockerärter
2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
2 salladslökar
Färsk koriander

Strimla gula löken, skala morötterna och skär de i tunna skivor. Hacka 1 salladslök fint och skär zucchinin i halvmåne skivor och paprika i större bitar. Strimla kycklingen i lagom stora bitar.

Stek kycklingen och krydda med koriander, när kycklingen fått färg hälls den i en större gryta. stek grönsakerna i omgångar tills den precis börjar få lite färg och

har släppt så mycket vätska som de kan. Häll grönsakerna i grytan och häll även i sockerärtorna i bitar, fisksås, sweet chilisås och risvinäger och pressa över vitlöken och häll på nötterna. Låt koka ihop på vag värme några minuter innan du toppar med färsk koriander.

Serveras med äggnudlar eller jasminris