

Wokad kyckling med Red Curry och kokosmjölk

3 msk matolja

4 kycklingfileer, fint strimlade

1½msk red curry pasta

1 halv gul lök

1 burk kokosmjölk

2 msk fisksås

1 msk palmsocker

½ knippe färsk koriander

Woka kyckling, lök och currypasta i matolja. Tillsätt kokosmjölk, fisksås och palmsocker. Låt koka ihop smaka av med salt och peppar (glutamat). Strö över färsk koriander. Servera med äggnudlar eller ris

ASIAN SARI SARI STORE



Manila Livs