

## Kyckling i kokosmjölk á la Nilla (6 portioner) - kryddstark

1 kg	kycklingfilé
1	stor gul lök
5	vitlösklyftor
1	gul paprika
10	champinjoner
1,5 msk	hackad ingefära
1 msk	sambal oelek
2 burkar	kokosmjölk
1	citron (använd både skalet, rivet, och citronsaften)

- Skär kycklingfiléerna i mindre bitar.
- Skär gul lök, paprika och champinjoner i mindre bitar samt finhacka vitlök och ingefära.
- Stek kycklingbitarna i lite olja.
- Lägg kycklingbitarna i en gryta och stek därefter grönsakerna och de färska kryddorna (vitlöken och ingefäran).
- Lägg över även de stekta grönsakerna och kryddorna i grytan.
- Häll på kokosmjölken samt sambal oelek.
- Låt koka några minuter och riv under tiden citronskalet.
- Blanda ner rivet citronskal och saften från citronen.
- Krydda ytterligare eventuellt med malen svartpeppar och vegeta (detta kan uteslutas).
- Servera gärna med ris

