

Citrus kyckling

4-6 Personer

1 kg Kyckling

Citrus grillkrydda (Santa Marias)

1 Påse Frysta wokgrönsaker

400g Cocos crème (2 st små lila tetra pak)

5 dl Matlagningsgrädde

1-2 påsar Örtsås (Pulver)

Gurkmeja (gulare färg på såsen)

Grönsaksbuljong efter smak

Klipp eller skär kycklingen i avlånga smala bitar

Krydda kycklingen i Citrus grillkrydda

Stek kycklingen i en gryta

Häll i Cocos crème och grädden

Lägg i grönsakerna

Smaksätt med grönsaksbuljong

Krydda ev. med mer citrus grillkrydda

Låt puttra på svag värme

Rör ner en påse med örtsås och låt småkoka en stund tills pulversmaken är borta

Serveras till ris eller pasta

Tips:

Det ska alltid vara mer grädde än Cococrème, det ska finnas en smak av Cocos, men den får inte ta över.