

Malaysian Spicy Lemongrass Chicken

RecipeSencive



Malaysisk krydret citrongræs kylling

Ingredienser:

1 lb kyllingelår, tyndt skåret
2 stilke citrongræs, fint hakket
2 feller hvidløg, hakket
1 spsk ingefær, hakket
2-3 thailandske chili, fint hakket
2 spsk vegetabilsk olie
2 spsk soya sovs
1 spsk fiskesovs
1 tsk sukker
1/2 kop kokosmælk
Dampede jasminris, til servering

Vejledning:

Varme olie i en wok over middel varme.

Rørt citrongræs, hvidløg, ingefær og chili indtil de duftende.

Tilføj kylling og kog indtil det ikke længere er lyserødt.

Rør i soyasauce, fiskesauce, sukker og kokosmælk; simre til kyllingen er færdig tilberedt.