

Het Sambal Kyckling (4 pers)

Ingredienser:

- 500g kycklingfilé
- ½ dl Sambal Oelek
- ½ dl Key Lime Juice
- 1 msk palmsocker
- 2 dl grädde eller kokosmjölk



Skär kycklingfilén i lagom stora bitar och lägg i en skål. Häll i sambal, lime och palmsocker och blanda runt. Låt marinera i kylskåp 1 timme. Stek kycklingbitarna i en panna med lite olja tills de är klara och fått fin färg. Dra ned på värmen och häll i grädde eller kokosmjölk och sjud i några minuter.

