

LIMEKYCKLING

4 st klubbor (1st 1kg påse)
2 st lime
1-2 vitlösklyftor (pressade)
1 burk kokosmjölk
1/2 -1 hönsbuljongtärning
1-(2) msk honung
Svartpeppar (ca 5 korn finkrossade i mortel/nymalda)

Rensa bort värsta fett och skinnet från kycklingklubborna, dela dem på mitten (klippa vid leden med sax brukar gå bra). Häll lite olivolja plus mortlad svartpeppar i en rymlig stek- eller traktörpanna och stek/bryn sedan bitarna så att de blir lätt genomstekta (ca 10 minuter på varje sida).

Riv under tiden limeskalet fint. Pressa ut limesaften i en liten skål. Lägg i det rivna limeskalet och den pressade vitlöken.

Häll limeblandningen över de stekta kycklingbitarna. Häll på 1 burk kokosmjölk + smula ner buljongtärningen (inget annat salt) koka upp, låt puttra i ca 20 min, smaka av och tillsätt ev. lite mer salt och sist en matsked honung och låt puttra ytterligare 5 min.

Servera med bulgur eller ris och grönsaker.

Smaklig måltid!