

LIMEKYCKLING

1kg påse kycklingben (brukar vara ca 8st) eller kycklingklubbor (brukar vara 4st 1kg påse).
svartpeppar (ca 5-10 korn finkrossade i mortel/nymalda)

1-2 msk olivolja

2-3 st lime

1-2 vitlöksklyftor (pressade)

1 burk kokosmjölk

1/2 -1 hönsbuljongtärning

1-(2) msk honung

Tag bort skinnet och värsta fettet från kycklingbenen/kycklingklubborna, om kycklingklubbor dela dem sedan 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!