

# Thaikylling med cashewnødder



30 min. 678 kcal SteviaSweet Drys-Let

## Fremgangsmåde

Bland ingredienserne til saucen. Varm noget af olien i en pande og steg cashewnødderne, indtil de er gyldenbrune. Dræn cashewnødderne oven på et stykke køkkenrulle. Steg kyllingen og stil den til side et øjeblik.

Hak hvidløgene og chilien fint. Hak løget i store stykker og forårsløget i ringe. Opvarm resten af rapsolien og tilsæt løg, hvidløg og chili. Steges, indtil hvidløget er lidt brændt. Tilsæt kyllingen og saucen. Bring i kog og servér. Drys med cashewnødderne og det forårsløg på toppen. Serveres med jasminris.

## Ingredienser til 4 portioner

1 dl	rapsolie
5	fed hvidløg
2	løg
3	forårsløg
2-3	tørrede røde chilipeberfrugter
200 g	cashewnødder
500 g	kyllingebrystfilet i skiver

## Sauce

4 spsk	sojasauce
2 spsk	fiskesauce
2 spsk	SteviaSweet Drys-Let
1 1/2 dl	hønsbouillon af høj kvalitet

## Næringsværdi per portion

678	kcal
2848	kJ
50	g Protein
20	g Kulhydrater
50	g Fedt