

Taste of Africa

- a safari full of flavour -

Cape-Malay kycklingcurry med aprikoser och saffran

En underbar lättlagad gryta som doftar härligt av saffran!

Till 6 personer behövs det:

- 1.5 kg kycklingbitar eller ca 900 g filéer
- 2 stora hackade lökar
- 2 msk olivolja
- Salt
- Svartpeppar
- 2 gröna paprikor, skivade utan kärnor
- 50 g torkade aprikoser (blötlägges)
- 1 kanelstång
- 2-3 pressade vitlöksklyftor
- 1 tsk riven färsk ingefära
- 2 krossade kärnor eller ½ tsk malen kardemumma
- 1 burk krossade eller hela tomater med spad
- ½ g (1 paket) saffran som stötts med mortel
- 2.5 dl hett vatten
- 1 msk majzenamjöl
- 100 g hackad mandel (valfritt)

Bra att veta:

När Du lagar hela kycklingbitar ska Du helst inte röra i grytan för då går de sönder. Det bästa är att "lyfta" innehållet i grytan utifrån och in mot mitten med en träslev.

Gör så här:

Lägg aprikoserna i blöt i hett vatten 30-60 min. Skär kycklingfiléerna i strimlor. Om du använder en hel kyckling, dela den och ta av skinnet. Tvätta bitarna och låt rinna av. Krydda med salt och svartpeppar. Värm oljan i potjiegrytan och fräs lök, paprika, vitlök, ingefära, kardemumma och kanelstång tills löken är guldbrun och kryddorna doftar härligt. Tillsätt kycklingen och bryn försiktigt på låg värme. Lägg i tomaterna med sitt spad. Lägg på locket och låt puttra. Det tar ca 45 minuter om Du använder kycklingbitar och ca 15 minuter om du använder filéer. Håll under tiden 2.5 dl kokande vatten över den stötta saffranen. Låt dra 15-30 minuter.

Tillsätt den ljumma saffransvätskan, aprikoserna utan spad och majzenamjöl. Rör om försiktigt så ej kycklingen faller sönder! Man ska helst inte röra en potjie så mycket, utan försiktigt "lyfta" med en träsled utifrån kanten och in mot mitten. Koka ytterligare några minuter till dess att kycklingen är klar och aprikoserna är mjuka. Smaka av med salt och svartpeppar och strö ev. lite hackad mandel över innan serveringen. Denna grytan är inte särskilt kryddstark, men om man vill göra den mildare (t ex för små barn) så kan man tillsätta 2-3 dl matlagingsgrädde!

Servera gärna med gult ris (se recept på andra s, M² Ball's chutney, riven kokos, skivade bananer och sambal.

Sambal är fint hackade tomater och rödlök som blandats med några droppar matättika, vatten och smakats av med lite socker. Strö eventuellt lite basilika över!