

Kylling i karry

Tilberedningstid
45 minutter

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 450g kylling
- 6 dl ris
- 4 spsk. karry (2 spsk. i sovs, 2 spsk. til kødstegning)
- 1 spsk. gurkemeje
- 2 tsk. chili
- 1 løg
- 1 æble
- 20g smør
- 3 spsk. mel
- 4 dl mælk
- 1 dl bullionvand
- 2,5 dl fløde
- 1 banan
- En rød peberfrugt
- Peanuts
- Basilikum



KLIK HER
FREMANGSMÅDEN
KAN SES I VIDEOEN

Fremgangsmåde

Kog ris

Hak løg og et halvt æble groft og steg det i olie, karry og gurkemeje.

Flyt løg og æbler over i en skål mens den opbagte sovs laves

Kom smør i en gryde og mel og lav det til en melbølle.

Hæld lidt efter lidt mælk over melbollen under omrøring, til sovsen bliver tykkere.

Kom herefter bullionvand og fløde i sovsen og lad det koge op.

Kom de stegte løg og æbler op i sovsen og blend det til en ensartet masse.

Steg kylling i olie, karry, gurkemeje og chili.

Kom kyllingen over i sovsen

Server med ris, og toppings med peanuts, frisk basilikum og stykker af banan, rød peber og æbler