

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

CHICKEN CURRY

Ingredienser

1 st kyckling, hel *(ca 1 kg)*
2 msk rapsolja
1 klyfta vitlök
1 st lök, gul
1,5 tsk ingefära, malen
1 msk koriander
1 tsk chilipulver
(el 1 krm cayennepeppar)
2 krm nejlikor, malda
2 krm kanel, malen
2 msk curry
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1,5 msk mango chutney
1,5 dl matyoghurt
1/2 tärning buljong, höns
1 dl vatten *((eller efter behag))*

Gör så här

Dela kycklingen i bitar.
Skala och hacka lök och vitlök. Hetta upp oljan i en gryta och fräs lök, vitlök och alla kryddor tills löken börjar mjukna.
Lägg i kycklingbitarna och vänd dem runt i kryddorna. Tillsätt salt, peppar, mango chutney, yoghurt, vatten och buljongtärning. Koka under lock på svag värme ca 30-40 min. Rör om då och då.

Servera med ris, gärna gulfärgat av 1 tsk gurkmeja i kokvattnet.