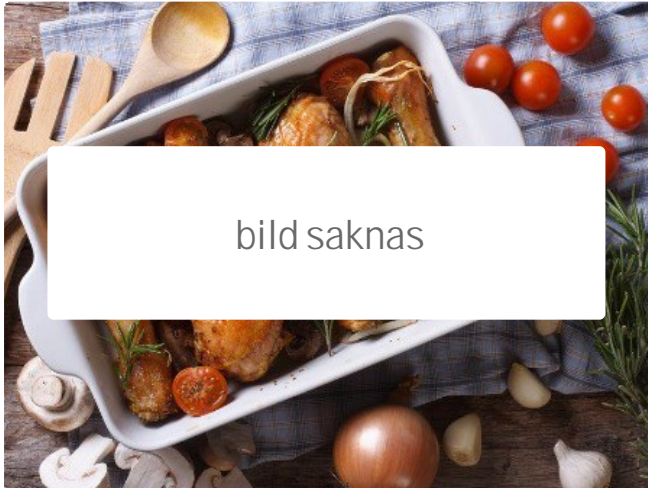


- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest



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 guldfärgat av 1 tsk gurkmeja i kokvattnet.