

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 3 port
- Kyckling, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

KERALA CURRY

Ingredienser

3 st kycklingfile
1 msk margarin, flytande
(för stekning)
1 påse kerala curry
1 burk kokosmjölk

Gör så här

Skär kycklingfileérna i kuber och bryn dem. Tillsätt Kerala Currymix, rör om och häll i kokosmjölken.

Låt sjuda i 5 minuter.

Servera med jasmin- eller basmatiris och indiskt naanbröd.