



bild saknas

- ▮ 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.