



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Pasta

KNAPRIG CURRYKYCKLING

Ingredienser ▮

- 1 st kyckling, hel
- 4 msk smör (*smält*)
- 1 tsk salt
- 3 krm svartpeppar
- 3 krm curry
- 2 tsk paprikapulver
- ▮ Currysås
- 2 st lök, gul (*finhackade*)
- 3 klyftor vitlök (*krossade*)
- 4 msk sesamolja
- 4 dl buljong, höns
(*1 tärning + 4 dl vatten*)
- 4 dl kokosmjölk
- 2,5 dl grädde, matlagning
- 1,5 msk currypasta (*grön*)
- 2 msk soja
- 2 msk citron (*saft*)
- 4 msk maizena

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 175°.

Lägg kycklingbitarna på galler över en kantad långpanna med aluminiumfolie underst.

Pensla med hälften av såsen sidorna utan skinn. Stek i ugn ca 30 minuter. Vänd bitarna och pensla med resten av såsen. Stek ca 30 minuter till.

Fräs lök och vitlök i sesamolja (i en större gryta). Slå över buljong, kokosmjölk, grädde och currypasta. Låt koka kraftigt i ca 5 minuter. Sila såsen. Koka upp igen och vispa i maizena. Blanda i soja och citronsaft.

Servera med ris och sallad.