



KYCKLING

# Currykyckling med ris

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **90 min** Portioner: **4**



Att koka ihop en riktig currykyckling på hel kyckling är smart, då gör man dessutom en massa fond på samma gång som man kan spara i frysen.

## INGREDIENSER



1 st hel kyckling  
2 st morötter  
0.5 st palsternacka  
0.5 st kålrot  
1 st gul lök  
0.5 st purjolök  
10 st vitpepparkorn  
4 st lagerblad  
2 msk smör  
2-3 msk curry  
3 dl grädde  
maizena  
salt och vitpeppar, efter smak

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg i kycklingen i en stor kastrull och fyll med vatten, koka upp.
- 2** Efter en stund häller du av vattnet och spolar av kycklingen så att äggviteämnen försvinner, du slipper skummet då, annars kan man bara håva upp det också.
- 3** Fyll upp med vatten igen och och i med kyckling, rotsaker, lök, pepparkorn och lagerblad, koka upp och låt det koka ca 45 minuter.
- 4** Ta upp kycklingen och låt den svalna lite.
- 5** Sila av fonden och fortsätt koka den tills den reducerats till hälften.
- 6** Plocka bort köttet från kycklingen och dra eller skär i det lagom stora bitar.
- 7** Smält smöret och tillsätt curry och fräs på det lite, ha i grädde och 4 dl av fondkoket. Koka upp och sjud ca 10 minuter, red av med maizena till önskad konsistens och smaka av med salt och peppar.
- 8** Lägg i kycklingen nån minut så den blir varm.
- 9** Resten av fonden kyler du ner, silar bort fett som stelnat, sen häller du upp det i ca 2 dl förpackningar och fryser in.
- 10** Servera med ris.