



KYCKLING

Kyckling i currysås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Jag verkligen älskar all curry! Denna kyckling i currysås är en av favoriterna. Vispgrädda istället för kokosmjölk och lite mildare i smaken. Vill man kan man gott dra på med mera curry.

INGREDIENSER



700 gram kycklinglårfile
4 msk rapsolja
1-2 msk gul curry
1 styck finhackad vitlöksklyfta
1 tsk socker
2 styck kycklingbuljongtärningar
5 dl vispgrädde
2 st morötter skurna i bitar
svartpeppar
1 st gul lök skuren i bitar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär kycklingen i bitar och fräs den i oljan. Tillsätt vitlök, curry och socker och låt det fräsa med en liten stund. Tillsätt grädden, smula i buljongtärningarna dra ett par varv med svartpepparkvarnen. Låt stå och småputtra på svag värme.
- 2** Under tiden fräser du löken och morötterna i lite olja. De ska inte bli mjuka. Detta är ju en smaksak men vi vill ha lite tuggmotstånd.
- 3** Tillsätt grönsakerna i såsen, rör runt. Servera med ris.