

KYLLING I KARRY

TIL 20 PERS.
TID: 1 TIME 30 MIN.



DET SKAL DU BRUGE

400 g grøntsager

2 æbler

3 porre eller løg

5 cm frisk ingefær

2 fed hvidløg

½ frisk chili

3 spsk. karry (se evt. opskrift på hjemmelavet karry)

1 ds kokosmælk

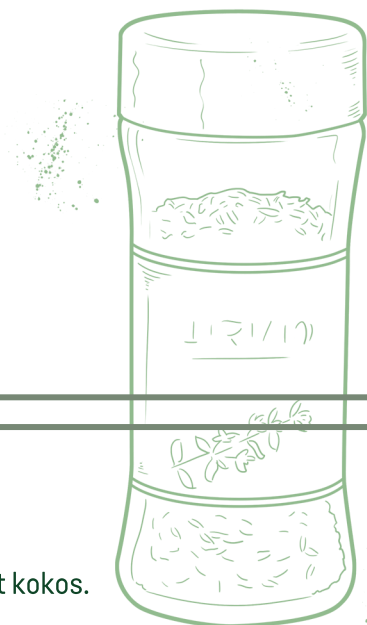
3 dl fond eller hønsbouillon

Salt & Peber

Kød fra 3-4 kyllingskrog eller 3-4 stk. kyllingebryst i små stykker

SÅDAN GØR DU

1. Riv grøntsagerne på den grove side af et rivejern.
2. Skær æblerne og porrerne/løgene i små tern.
3. Riv ingefær og hvidløg på den fine side af et rivejern.
4. Skær chilien helt fint.
5. Svits karry med olie.
6. Tilsæt grøntsager, chili, ingefær, halvdelen af æblerne og svits det hele godt.
7. Tilsæt kokosmælk og fond og lad det simre.
8. Smag sovsen til.
9. **Hvis skrogkødet bruges:** kødet pilles af skrogene efter de er kogt. Kødet tilsættes til sidst.
Hvis brystkødet bruges: kødet tilsættes og retten koger yderligere 10-15 min.
10. Lige inden servering tilsættes resten af æblerne.



TIPS OG TRICKS

- Brug ris, nudler eller bulgur som tilbehør til retten.
- Lav evt. lidt knasede topping af hakkede mandler, persille eller ristet kokos.
- Du kan prøve at lave din egen karry og bruge i retten.