

Flyvende jacob

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 400 g kyllingebryst (inderfilet)
- 3 spsk. olie til stegning
- 1 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 god spsk. karry
- 1 tsk. paprika
- et godt nip chilipulver
- 1 porre
- 2 gulerødder
- 1 peberfrugt
- 3 spsk. mango chutney
- evt. en pose frossen mango eller en dåse ferskner i sukkerlage
- 1/2 liter fløde
- Ris og salte peanuts

Sådan gør du

1. Skær kylling i mindre stykker og kom dem på en pande sammen med lidt olie, karry, paprika, chili og salt og peber. Vend det rundt i nogle minutter ind til det har fået lidt farve
2. Rengør porre og snit i mindre stykker. Skær også gulerod og peberfrugt i mindre stykker.
3. Kom alle grøntsagerne ned til kyllingen og vend rundt sammen med mango chutney. Tilføj evt. lidt ekstra olie, så det ikke brænder på.
4. Sæt ris over at koge også (skyl dem godt inden de koges).
5. Når kyllinge- grøntsagsblandingen har stegt godt og er blevet godt blødt, skal fløden tilsættes. Du kan dog, hvis du vil - tilføje en pose frossen mango også. Eller fersker fra dåse (kasser så sukkervandet). Begge dele vil give sødme og passer godt ind i retten.
6. Ellers er det på med fløden og lad retten bruse lidt op ind til risene er kogt færdigt
7. Server med salte peanuts.