

Mango chicken

Opskrift til 6 personer

Samlet tid

20-25 min.

Ingredienser

- 2 spsk. olie
- 1 god tsk. rød karrypasta eller sambal oelek
- 2 spsk. mangochutney
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- en stump ingefær 2*3 cm
- 400 g kylling
- 1 gul og 1 rød peberfrugt
- 1 pose frossen mango (250 g)
- 1 tsk. karry
- 1 dåse kokosmælk
- Ris
- Forslag til topping: Salte peanuts, lime, urter, frisk chili

Sådan gør du

1. Snit løg og riv eller hak hvidløg
2. Skræl og riv ingefær
3. Skær peberfrugterne i tern
4. Klip kyllingen i mindre stykker
5. Varm olien i en pande og svits karrypasta og mangochutney
6. Tilføj løg, hvidløg og ingefær – pas på det ikke brænder på
7. Svits kyllingen med, så det bliver brunet på alle sider
8. Kom peberfrugt og frossen mango på panden
9. Krydr med salt, peber og karry
10. Tilføj kokosmælk og lad simre i 15 minutter
11. Kog imens dine ris
12. Foreslag til servering: Peanuts, lime, chili, friske urter