

Wok med kylling i karry

Opskrift til 4 store portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Wok med kylling

- 2 spsk. olie til stegning
- 2 spsk. karry
- 400 g kyllingebryst
- 1 peberfrugt
- 2 strimler forårsløg eller 1 rødløg
- 1 pose frostgrønt (vi bruger den fra Rema der hedder wokblanding)
- 2 små spsk. mangochutney
- godt med salt og peber
- 3 dl fløde

Servering

- Ris og ristede cashewnødder

Sådan gør du

1. Skær kyllingen, rød peber og forårsløg i små stykker.
2. Kom lidt olie og karry på en pande, og vend det hele sammen på panden til det har fået lidt farve og er faldet godt sammen.
3. Kom så en pose frostgrønt ved.
4. Sæt nu ris over i en anden gryde, hvis du ønsker at servere med ris.
5. Kom godt med salt, peber, mangochutney og fløde ved wokken, og vend rundt i nogle minutter.
6. Rist cashewnødder på en tør pande.
7. Server din wok med ris og de ristede nødder.