

Junglekylling 4 pers



Ingredienser:

- 4 kyllingefileter
- Smør
- 1 tsk karry
- 1/2 tsk groft salt
- Peber friskkværnet
- 4 dl fløde 8%
- 1½ spsk koncentreret kyllingefond

Tilbehør

- Ris
- 300 g banaskiver
- 150 g dampede ærter
- 150 g dampede minimajs

How to:

1. Skær kyllingen i strimler og brun kødet på panden med smør
2. Drys med karry, salt og peber
3. Rør fløde og fond i og lad retten koge i 4 min

Server med ris, bananer, ærter og minimajs