

Karrykartofler med urter, kylling og ærter



Ingredienser:

- 800 g små kartofler med skræl
- 300 g kyllingefilet
- Olie
- 1 dåse kokosmælk
- 1 rød chili
- 1 spsk karry
- 100 g ærter
- 1 lille blomkål
- 1 tsk soya
- Saft af en halv lime
- 2 forårsløg fintsnittet
- Salt og peber
- Koriander eller basilikum

How to:

1. Skær kartoflerne i kvarte og varm olien op i en gryde
2. Kom kartoflerne i og steg dem til de har farve
3. Drys med salt og peber
4. Kom karry i og rør godt rundt
5. Tilsæt kokosmælk og finthakket chili
6. Skru ned for varmen og lad det simre i 10 min
7. Skær filterne i mundrette bidder og steg dem i olie
8. Skær blomkålen i mundrette stykker og gennemsteg dem i olie

- 9. Bland blomkålen i kartoflerne og lad det simre 5 min**
- 10. Tilsæt ærter og smag til med salt, peber, Lime og soya**
- 11. Kyllingen tilsættes lige inden servering**
- 12. Drys med koriander eller basilikum**