

# Kylling i karry



## Ingredienser:

- 2 løg
- 4 kyllingefileter
- 2 spsk olie
- 2 tsk fennikelfrø
- 2 tsk karry
- 1 dl fløde
- 2 æbler
- 2 grønne chilier
- Tilbehør ris

## How to:

1. Skær løget i tynde både
2. Skær kyllingen i store stykker og brun dem i olie med løget
3. Drys med fennikel og karry
4. Kom fløde og 1 dl vand i panden og lad det simre 10 min
5. Skær æblerne i stykker og vend dem i, lad det koge igennem
6. Pynt med chili og koriander