

Kyllingeret med cocktailpølser



Ingredienser:

- 150 g cocktailpølser
- 4 kyllingebryster, skåret over på langs
- 1 løg, skåret i tern
- 1 æble, skåret i tern
- Lidt olie
- 3 dl hønsebouillon
- 1 dl fløde
- 1 spsk karry
- Salt og peber
- 80 g frisk salat, evt. mangold
- Maizena

How to:

1. Rist løg og æbler i olie, tilsæt karry og rist det af.
2. Hæld bouillon og fløde på, og lad det simre i 10 minutter.
3. Jævn saucen med maizena, og smag til med salt og peber.
4. Grill kyllingestykkerne på en grillpande, og rist cocktailpølserne (evt. på grillpanden).
5. Anret cocktailpølser og grillet kylling med karrysaucen og salat.
6. Server evt. med kogte ris.