

# Kylling i karry og kokos 1 pers



## Ingredienser:

- 40 g udblødte og kogte hvide bønner
- 1 kyllingebrystfilet
- 1/2 gult løg
- 2 små porrer
- 1 lille håndfuld bredbladet persille
- 2 tsk. ekstra jomfruolivenolie
- 2 tsk. karry
- 1 tsk. revet gurkemejerod (alternativt stødt)
- 1 dl kyllingebouillon
- 1/2 dl kokosmælk
- 1/2 dl minimælk
- Havsalt

## How to:

1. Skær kyllingen i mundrette stykker – en gang på langs og tre gange på tværs.
2. Skær løg i fine tern og porrer i skiver, og skyl dem.
3. Skyl persille, og pak den ind i køkkenrulle.
4. Steg løgene bløde og blanke i olien, og kom karry og gurkemeje ved. Vend godt.
5. Kom kyllingekødet ved, og vend det et minuts tid.
6. Kom lidt salt ved. Hæld bouillon ved, og lad retten simre i 5 minutter.
7. Tilsæt kokosmælk, og lad retten simre yderligere 5 minutter.
8. Kom bønnerne ved, og lad retten varme godt igennem.
9. Smag til med salt og peber. Anret med persille.