

Kylling i tomatchili



Ingredienser:

- 2 pakker kyllingeinderfilét
- 2 løg
- 3 tomater
- 1 peberfrugt
- 3 spsk. neutral olie
- 1/2-1 rød chili
- 1 spsk. soja
- 1 ds. kokosmælk
- 2 spsk. sød chilisaucé
- 2 spsk. tomatpuré
- Salt og peber

How to:

1. Dup kyllingefiléterne tørre og skær dem i strimler.
2. Pil løgene og skær dem i smalle både.
3. Hak tomaterne.
4. Skær peberen i strimler.
5. Brun kødet ved god varme i 2 spsk. olie og tag det op.
6. Svits løg, tomater, peber og finthakket chili i 1 spsk. olie.
7. Kom kødet tilbage i gryden og tilsæt soja, kokosmælk, chilisaucé og tomatpuré.
8. Lad det simre ca. 10 min. og smag til med salt og peber.