

Fra Gryderetsfest i Lem Samlingshus 11. marts 2020

Tøsens kylling i karry (4 personer)

Det skal du bruge:

500 g kylling i tern eller strimler

2 æbler i tern

3 revne gulerødder

1 løg i tern

1/2 dåse ananas uden væde

1/2 l mælk

2 tsk. karry

mel til jævning, olie til stegning.

1/2 l bouillon

Sådan gør du:

Kyllingstykkerne steges. Karry brændes af i olie og æbler, gulerødder og løg tilsættes.

Melet røres i, derefter boullonen.

Kylling og mælk tilsættes.

Smages til med salt og peber.

Simrer ca. 20 minutter.