



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Indisk kyllingegryde med kokosmælk og grøn peber

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk grøn peber
1 stykke hvidkål
300 g kyllingeinderfilet
2 dl kokosmælk
½ pose hønsebouillon
½ pose garam masala
½ pose tomatpuré

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på pakken.
2. **Grønt:** Pil løg og hvidløg. Skær løget i både og pres hvidløg. Skyl og skær grøn peber i mindre stykker. Snit hvidkål i fine strimler.
3. **Indisk kyllingegryde:** Varm lidt olie op i en rummelig stegegryde. Svits kylling ca. 2 min. ved høj varme. Krydr med salt og peber. Tilsæt løg, hvidløg og snittet hvidkål. Steg yderligere ca. 3 min.
4. **Indisk kyllingegryde, fortsættelse:** Tilsæt kokosmælk, hønsebouillon, garam masala, tomatpuré og 1 tsk sukker. Lad det simre ca. 4 min. til kyllingen er helt gennemstegt. Vend peberfrugten i og smag til med lidt salt.
5. **Servering:** Servér den indiske kyllingegryde med ris.