

Karry-kylling i fad

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

600 g kyllingfilet

1 porre

4 store gulerødder

350 g kartofler

1 mornay sauce let (500 ml)

1/4 l madlavningsfløde 8%

2-3 tsk. karry

Beskrivelse

Kyllingfileterne brunes på panden. Porre, gulerødder og kartofler skrælles og snittes i tynde skiver. Kyllingfileterne skæres i skiver. Grønsager og kyllingskiverne kommes i et ildfast fad. Bland mornay sauce og madlavningsfløde i en skål og tilsæt karry. Rør godt sammen og hæld det over ingredienserne i det ildfaste fad.

Retten sættes i ovnen i 40-45 min. ved 180 graders varmluft.