



Ingredienser

500 g kyllinginderfileter

1 rød peberfrugt

1 grøn peberfrugt

1 banan

3 dl piskefløde

1 fed hvidløg

salt

2 spsk. mango chutney

1 tsk. sambal oelek

2 tsk. karry

Beskrivelse

Kyllingestykkerne lægges i et fad. Bananen skæres i skiver og peberfrugterne skæres i tern. Begge dele drysses over kyllingkødet. Fløden piskes stiv og hvidløg, sambal oelek, mango chutney, salt og karry blandes i. Fordeles over kyllingefileterne. Sættes i en 200 grader varm ovn i ca. 30 min.

Serveres med ris eller spaghetti og salat samt flutes.