

Karrykylling i pande

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Riv appelsinskallen fint og bland den med farin og karry. Pres saften af appelsinen. Skær kyllingebrystet i mindre stykker og vend dem i krydderiblandingen. Brun kyllingestykkerne i olie på panden. Vend så risene i og tilsæt appelsinsaft og bouillon. Bring det i kog under omrøring og lad det simre under låg til risene er møre. Tilsæt ærter og varm retten igennem. Smag til med salt. Server straks.

Ingredienser

300 g kyllingefilet eller kyllingeinderfilet
1 usprøjtet appelsin
1 tsk. brun farin
1 tsk. karry
1 spsk. olie
125 g basmatiris
2 dl bouillon
200 g grønne ærter fra frost
salt