

Kycklinggryta (4 port)

10 potatisar, skivade ca 2 cm tjocka
2 paprikor (gärna röd), i bitar
2-4 vitlösklyftor, finhackad
600 g kycklingfilé i bitar/skivor
2 msk matolja
1 msk curry
1 msk socker
400 ml kokosmjölk
3 dl hönsbuljong
1 lime (saften av limen)
Smaka av med salt och peppar

- Bryn kycklingen i olja och lägg sedan upp den på en tallrik.
- Fräs paprika, vitlök, curry och socker.
- Lägg i potatisen och håll på kokosmjölken och buljong. Koka sakta ca 20 min tills potatisen är mjuk.
- Lägg i kycklingen i grytan efter halva tiden.
- Smaksätt med salt, peppar och lime.

