KYCKLING

Currykyckling med ris

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Att koka ihop en riktig currykyckling på hel kyckling är smart, då gör man dessutom en massa fond på samma gång som man kan spara i frysen.

INGREDIENSER

1 st hel kyckling
2 st morötter
0.5 st palsternacka
0.5 st kålrot
1 st gul lök
0.5 st purjolök
10 st vitpepparkorn
4 st lagerblad
2 msk smör
2-3 msk curry
3 dl grädde
maizena
salt och vitpeppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg i kycklingen i en stor kastrull och fyll med vatten, koka upp.
2. Efter en stund häller du av vattnet och spolar av kycklingen så att äggviteämnena försvinner, du slipper skummet då, annars kan man bara håva upp det också.
3. Fyll upp med vatten igen och och i med kyckling, rotsaker, lök, pepparkorn och lagerblad, koka upp och låt det koka ca 45 minuter.
4. Ta upp kycklingen och låt den svalna lite.
5. Sila av fonden och fortsätt koka den tills den reducerats till hälften.
6. Plocka bort köttet från kycklingen och dra eller skär i det lagom stora bitar.
7. Smält smöret och tillsätt curry och fräs på det lite, ha i grädde och 4 dl av fondkoket. Koka upp och sjud ca 10 minuter, red av med maizena till önskad konsistens och smaka av med salt och peppar.
8. Lägg i kycklingen nån minut så den blir varm.
9. Resten av fonden kyler du ner, silar bort fettet som stelnat, sen häller du upp det i ca 2 dl förpackningar och fryser in.
10. Servera med ris.