



KYCKLING

Flygande currykyckling

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Kyckling med currysås, banan, bacon och krossade jordnötter. Ungefär som rätten Flygande Jakob fast med currysås.



INGREDIENSER

- 1 grillad kyckling
- krossade jordnötter
- 1 skivad banan
- 1 paket bacon
- kokt ris till 4 personer

Såsen

- 1 msk smör
- 1 finhackad gul lök
- 1 stor finhackad morot
- 3 dl grädde
- 2 dl mjölk
- (1 pressad vitlöksklyfta)
- 1 dl creme fraiche
- 1.5 msk gult currypulver

2 msk tamarisoja
1 kycklingbuljongtärning

Redning

0.75 dl mjölk
2 msk mjöl

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret i en kastrull. Tillsätt lök, curry och morot fräs i smöret en minut eller två. Det ska inte få någon färg.
- 2** Häll i grädde, mjölk, creme fraiche, soja, vitlök, smula i buljongtärningen. Rör runt tills allt blandat sig.
- 3** Vispa ut mjölet med mjölken. Red av såsen till önskad konsistens.
- 4** Ta fram kycklingen och dela den i stora bitar. Bara köttet ska ner i såsen. Tillsätt kycklingköttet i såsen och låt allt småputtra ca 5 minuter.
- 5** Dela baconet på hälften och stek tills de fått vacker färg.
- 6** Lägg upp ris på tallriken, ta upp kycklingbitar med sås och häll ovanpå. Lägg på ett par baconskivor lite banan och strö över lite jordnötter om så önskas och lite finhackad persilja.