



KYCKLING

Morbergs Majskycklingcurry

Kock: **Per Morberg** Tid: **80 min** Portioner: **5**



En enkel kycklinggryta som värmer kropp och själ en kall dag.



INGREDIENSER

0.5 tsk nymalen svartpeppar
4 st äpplen
1.5 msk garam masala pulver
3 dl kallt vatten
1 burk mango chutney
2 st morötter
3 dl vispgrädde
2 st bananer
2 st gula lökar
4 st hela vitlöksklyftor
0.5 tsk salt
1 stor majskyckling

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att stycka upp kycklingen i delar och bryn i en stekpanna, skär sedan upp grönsakerna, vitlök och frukten i tärningar och bryn med dessa med kycklingen.
- 2** Lägg sedan över alltsammans i en kastrull och häll över vispgrädde, vatten och garam masala.
- 3** Låt det sjuda i en kastrull tills kycklingen börjar släppa från benet.
- 4** Smaka av grytan med salt, peppar, mango chutney och mer garam masala pulver om så önskas.
- 5** Servera tillsammans med färsk mango, ananas, banan, passionsfrukt och apelsin i bitar.