

Kylling med grønsager i sauce (Gustav)

Ingredienser

- 150 g kylling
- 1 dl kokosmælk light
- 1-2 spsk karry
- 1 stort løg
- Grøntsager efter eget ønske

Fremgangsmåde

- Svits løg og karry i en gryde og tilføj derefter salt.
- Kom kylling i gryden, det er vigtigt at gryden er meget varm, så kyllingen bliver stegt og ikke kogt.
- Tilføj alle grøntsagerne og rør rundt.
- Tilføj kokosmælk light og lad det koge i ca. 20 min.

Spis det evt. med en portion blomkålsris.

