

Kylletter med stegte ris og honningristede skalotteløg

4 portioner

Ingredienser

8 stk. kylletter
1 spsk. olie
6 dl. kogte ris, evt. en rest
1 tsk. garam masala (indisk blandingskrydderi)
2 forårsløg
2 gulerødder
1 snackpeber
2 dl. frosne ærter
4 skalotteløg
1 spsk. honning

Tilberedning

Steg kylletterne efter anvisning på emballagen. Opvarm olien i en dyb pande eller wok, tilsæt garam masala og steg 1-2 minutter ved middelhøj varme. Tilsæt de kogte ris og steg dem med 3-4 minutter.

Skær forårsløg i skiver, riv gulerødder groft og skær snackpeber i skiver. Hæld grøntsagerne ned til de stegte ris og steg dem med 1-2 minutter. Skru ned for varmen og tilsæt de frosne ærter lige inden servering.

Skær løgene i skiver. Smelt honningen på en pande ved svag varme, tilsæt løgene og lad dem stege til de er let gyldne og bløde.

Server kylletterne med stegte ris og honningristede skalotteløg, samt godt brød.



Har du kylletter til overs så brug dem i madpakken, sandwichen eller salaten dagen efter.