

# Kylletter med stegte ris og honningristede skalotteløg

10 portioner

## Ingredienser

20 stk. kylletter  
2½ spsk. olie  
1½ l. kogte ris, evt. en rest  
2½ tsk. garam masala (indisk blandingskrydderi)  
5 forårsløg  
5 gulerødder  
2 store snackpeber  
5 dl. frosne ærter  
10 skalotteløg  
2½ 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.



<span class="quote">Har du kylletter til overs så brug dem på buffeten, i sandwich eller salatbaren dagen efter.