

Chicken Tandori

4 personer

Ingredienser

4 stk Danpo kyllingefilet - evt. med skind
0,5 dl madlavningsyoghurt
Tandori krydder Mix
½ blomkål, små buketter
200 g grønne bønner
8 stk fladbrød
250 g ris
Mangochutney

Tilberedning

Bland yoghurt og kryddermix. Læg kyllingefileterne i et ovnfast fad og steg dem i ovnen ved ca. 160°C i ca. 15 min. Kom grøntsagerne i fadet, hæld yoghurtblandingen over, og steg det i yderligere ca 20 min.

Server med ris, brød og mangochutney.

