

# Hele kyllingelår med karryris

4 portioner

Tilberedning: Ca. 40 min

## Ingredienser

1 pakke Danpo hele kyllingelår, ca 825 g  
Smør til stegning  
Paprikapulver  
1 løg  
2 gulerødder  
4 dl ris  
Salt & peber  
2 tsk karry  
1 tsk gurkemeje  
Purløg  
2 dl yoghurt

## Tilberedning

Krydr kyllingelårene med salt, peber og paprikapulver. Steg dem i ovnen ved 225° C i ca. 35 minutter eller til de er gennemstegte. Steg løg og gulerødder i mindre stykker i en varm gryde. Tilsæt ris, karry, gurkemeje og steg yderligere et par minutter under omrøring. Tilsæt vand og kog blandingen efter anvisning på rispakken. Server karryrisene pyntet med hakket purløg, grillet kyllingelår og en lille smule yoghurt.

