

Kyllingelår i karry

4 personer

Ingredienser

4 Danpo kyllingeunderlår

Olie

1-2 spsk karry

1-2 løg

5 dl hønsebouillon

2-3 æbler

50g rosiner

50g abrikoser i tern

1 dl liter madlavningsfløde

Salt

Evt. ½ bdt. frisk mynte

Tilbehør

Ris

Tilberedning

Rist karry og hakket løg i olie ved jævn varme.

Tilsæt bouillon og lad det koge 5 min.

Krydr. kyllingelårene og steg dem i ovn efter anvisning på pakken.

Kom æbler i små tern, rosiner og abrikoser ved saucen og lad det simre 5 min. Hæld dernæst fløden i, kog op og smag til med salt.

Server saucen til kyllingelårene sammen med ris og drys evt. med friske mynteblade.

