

Kyllingelår med ris og karry sauce

10 personer

Ingredienser

10 Danpo kyllingeunderlår
Olie
2-3 spsk karry
4 løg
1 liter hønsbouillon
5 æbler
100g rosiner
100g abrikoser i tern
1/4 liter madlavningsfløde
Salt
Evt.1 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.

