

Stegte kyllingefrikadeller med grov karrysauce, mango og kokos



10 portioner

Ingredienser:

20 stk. Danpo kyllingefrikadeller

9 dl. fuldkorns ris

75 g. ristede kokosflager

Frisk koriander

Karrysauce:

75 g, smør

2-3 løg hakket

5 tsk. karry

5 dl. hønsebouillon

5 dl. madlavningsfløde

2-3 æbler ca. 375 g. skåret i tern

375 g. mango skåret i tern

Tilberedning

Lad smørret smelte i en gryde. Tilsæt hakket løg og svits dem, til de er blanke. Tilsæt karry og lad det bruse af. Hæld hønsebouillon og madlavningsfløde i gryden. Kog forsigtigt sauce op og tilsæt æbler- og mangotern. Jævn evt. sauce med maizena.

Kog risen efter anvisning på pakken.

Steg kyllingefrikadellerne i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

Anret kyllingefrikadellerne med ris, sauce og drys med kokosflager samt frisk koriander.