



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. januar 2017

Nytårskuren

Whisky kylling (4 personer).

Ingredienser: 6 stk. kyllingefiléter, karry (efter smag), ½ l piskefløde, syltet ingefær og saft heraf, 50 g hakkede mandler, 50 g rosiner, ½ dl whisky, salt og peber.



Kyllingefiléterne brunes af i lidt smør/ margarine og anbringes i et ovnfast fad.

Karryen brændes af på panden. Fløde samt hakke ingefær med saft tilsættes sammen med mandelstykker, rosiner og whisky – det hele koges let igennem og småsimrer i 2 minutter, inden det hældes over kyllingestykkerne.

Det hele sættes i ovnen ved ca. 180 grader i ca. 30 minutter.

Serveres med ris eller frisk pasta – salat og flûte.