



## Ingredienser

2 tsk. karry  
1 rødæg  
2 gulerødder  
1 dåse flåede tomater  
1 par kviste frisk timian  
1 spsk. soya  
1 spsk. fiskesovs  
Peber  
Evt. lidt salt  
1 dl piskefløde  
300 g kyllingeinderfilet  
Olivenerolie til stegning

Pynt: Bredbladet persille

Tilbehør: Løse ris

## Beskrivelse

Hak rødløget fint og riv gulerødderne groft.

Varm olie op i en gryde og brænd karryen af heri. Tilsæt rødæg og gulerødder og lad dem svitse til løgene er klare. Kom de flåede tomater i og tilsæt timian. Lad det simre 10-15 minutter.

Smag til med soya, fiskesovs, peber og evt. lidt salt. Rør piskefløden i.

Skær kyllingeinderfileterne i tern, kom dem i gryden og dæk dem med sovsen. Lad retten koge ca. 5 minutter til kødet er gennemstegt.

Server retten med løse ris. Pynt med bredbladet persille ved servering.