



## Ingredienser

1 lille spidskål  
6 gulerødder  
4 kyllingfileter

### Rød karrysauce:

2 løg  
3 fed hvidløg  
2 tsk. revet ingefær  
2 1/2 spsk. rød karrypasta  
1 dåse kokosmælk, 400 ml  
6 dl hønsebouillon  
2 spsk. olivenolie til stegning  
Salt og peber

Tilbehør: Fuldkornsris

## Beskrivelse

### Rød karrysauce:

Hak løg og hvidløg. Svits løg i olie i en gryde, til løgene er klare. Kom hvidløg, revet ingefær og rød karrypasta i og svits videre et par minutter. Tilsæt kokosmælk og hønsebouillon. Lad saucen simre til den skal bruges. Smag til med salt og peber.

Snit spidskål fint. Skær gulerødder i fine stave. Bland spidskål og gulerødder og kom dem i et ovnfast fad.

Skær kyllingefileterne i mindre stykker og læg dem oven på grøntsagerne. Krydr med salt og peber. Hæld karrysauce over.

Bag retten i ovnen ved 200 grader i ca. 25 minutter eller indtil kyllingen er gennembagt.

Server retten med fuldkornsris i dybe tallerkner. Pynt med persille.