

# Mangosauce til kylling

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skræl mangoen og skær den i små tern. Hak løget fint.

Svits løget i olie i en gryde til det er klart. Kom mangoen ved og svits videre et par minutter. Tilsæt kokosmælk og all round krydderi. Lad det simre videre i nogle minutter.

Blend saucen med en stavblender. Smag til.

Server mangosaucen til stegt kyllingebrystfilet.

## Ingredienser

1 moden mango

1 skalotteløg

2 dl kokosmælk

1/2-1 tsk. allround krydderi

Olivেনolie til stegning