



Beskrivelse

Skær kyllingebrystet i tern og svits dem i olivenolie i en wok eller på en pande. Pres hvidløg over kyllingekødet. Tilsæt karry, peanutbutter, salt og peber.

Kom grøntsagerne i retten og steg godt igennem.

Tag panden af varmen og lad retten hvile i 2-3 minutter. Rør græsk yoghurt i. Smag til med karry, salt og peber.

Pynt med lidt hakket grønt fra forårsløg.

Ingredienser

1 lille kyllingebryst, ca. 170 g

2 fed hvidløg

1 tsk. karry

1 spsk. peanutbutter

300 g frosne wokgrøntsager

1/2 dl græsk yoghurt

Salt og peber

Olivenolie til stegning

Pynt: Hakket grønt fra forårsløg