

Kyllingekødsovs med spidskål

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 løg
1 spsk. sød paprika
0,5 tsk. røget paprika
0,5 tsk. spidskommen
0,5 tsk. cayennepeber eller efter behag
Lidt revet muskatnød
500 g hakket kyllingekød
140 g koncentreret tomatpure
2,5 dl kokosmælk
1 lille spidskål
Salt
Kokosolie til stegning

Tilbehør: Blomkålsris eller en god salat

Beskrivelse

Skær løg i tynde både. Snit spidskålen fint.

Svits løget i kokosolie i en gryde. Tilsæt sød paprika, røget paprika, spidskommen og cayennepeber. Riv lidt muskatnød i. Svits et par minutter.

Kom det hakkede kyllingekød i og lad det brune. Rør tomatpure, kokosmælk og salt i og kog retten 5-10 minutter. Tilsæt spidskål. Lad retten koge i nogle minutter, til kålen er blød. Smag til med salt og krydderier.

Server kyllingekødsovsen som den er. Kan også serveres med blomkålsris eller en god salat.