

Kylling i karry med ananas

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kyllingstykkerne lægges i et fad. Snackpeberen skæres i strimler og ananasringene skæres i tern. Begge dele fordeles over kyllingkødet. Salt, peber og karry blandes i madlavningsfløden, som hældes over kyllingefileterne. Fadet sættes i en 200 grader varm ovn i 35-45 min.

Serveres med ris og salat samt flutes.

Ingredienser

500 g kyllinginderfileter
1 rød snackpeber
5-6 ringe ananas fra dåse
5 dl madlavningsfløde
2-3 tsk. karry
salt og peber