

# Karrykylling i pande

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Riv appelsinskallen fint og bland den med farin og karry. Pres saften af appelsinen. Skær kyllingebrystet i mindre stykker og vend dem i krydderiblandingen. Brun kyllingestykkerne i olie på panden. Vend så risene i og tilsæt appelsinsaft og bouillon. Bring det i kog under omrøring og lad det simre under låg til risene er møre. Tilsæt ærter og varm retten igennem. Smag til med salt. Server straks.

## Ingredienser

300 g kyllingefilet eller kyllingeinderfilet

1 usprøjtet appelsin

1 tsk. brun farin

1 tsk. karry

1 spsk. olie

125 g basmatiris

2 dl bouillon

200 g grønne ærter fra frost

salt