



INDONESISK KYLLING

Indsendt af Ane Jørgensen
Ternevej 100
5210 Odense NV

- Her er en lidt anderledes opskrift med kylling, som vi tit laver til vore gæster. Vi synes den "smager" lidt af Indonesien, hvor vi rejste rundt i '93. Vi kan bedst lide retten stærk, men man kan godt bruge en mild mangochutney, hvis man mere er til det milde, skriver Ane.

Jeg synes det er en lækker ret, du har sendt til os. Jeg har sparet lidt på piskefløden, men det er jo en smags-sag. Det er vigtigt at købe en

god frisk kylling og ikke at koge den for længe. Skær den ud i pæne store stykker. Det er en nem ret at forberede til mange mennesker. Beregn da portionen til fem-seks personer. Ane skriver, portionen er til fire, og så må de godt være sultne!

INDONESISK KYLLING

1 stor kogt kylling, ca. 1600 g

1 rød peberfrugt i strimler

1 grøn peberfrugt i strimler

3 bananer

3-4 dl piskefløde

(jeg brugte 2½)

1 fed knust hvidløg

2 tsk. karry

1 spsk. sambal oelek

(chilipasta)

1 dl mangochutney (stærk eller mild efter temperament) salt

Tænd ovnen på 225°. Fjern skind og ben fra den kogte kylling, og del kødet i regelmæssige stykker. Skær bananerne i skiver. Læg kylling, peberfrugt og bananer skiftevis i et smurt, ovnfast fad. Pisk fløden til let skum, og vend karry, hvidløg og mangochutney i. Chutneyen

kan evt. blendes let først, så der ikke er store stykker i. Smag til med sambal oelek og lidt salt. Fordel flødeskummet over kyllingen i fadet. Stil retten midt i ovnen i ca. 20 minutter (evt. længere ved lidt lavere temperatur, hvis kyllingen har været på køl først), til alt er gennemvarmt. Servér med løse ris og evt. salat.

Send os din bedste opskrift. Bruger vi den, får du 200 kr. som tak. Send din opskrift til FEMINA, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Mærk kuverten "Min bedste opskrift".