

Mulligatawny

Mandag 14. marts 2022

Ingredienser

600 g. kyllingefileter eller 4 stk.
8 dl. hønsefond Vand og
hønsebouillion
Olie til stegning
1 dl. kokosmælk
1 dåse flåede tomater
2 zittauerløg
4 fed hvidløg
1 peberfrugt
2 selleriblad stik
Saften fra 1 lime
2 dl. røde linser
2 spsk. god stærk karry
1 spsk. revet ingefær
1 tsk. hele spidskommen eller stødt
1 tsk. hele kardemomme eller stødt
1 tsk. hele koriander eller stødt
1 tsk. sennepsfrø
½ stang kanel
Salt og peber

Fremgangsmåde.

Skær kyllingefileterne i tern.
Svits de hele spidskommen, kardemomme, kanelstang og koriander ved middelvarme på en pande. Når det begynder at dufte af Indien, og efter ca. 5 minutter morter de eller pulveriseres i en kaffekværn.
Skær løg, peberfrugt, hvidløg og selleriblad i grove tern.
Riv ingefæren.
Hæld olie i en stor gryde ved middelhøj varme.
Kom karryen og de øvrige krydderier i og svits det i et par minutter.
Sauter dernæst løg, hvidløg, ingefær, peberfrugt og bladselleri i et par minutter.
Kom kyllingeternene i, som brunes på alle sider.
Tilsæt de røde linser, flåede tomater, hønsefonden og kokosmælk.
Lad det simrer under låg i ca. 30 minutter.