

# Currykyckling

## Currykyckling

4 port

### Ingredienser

Olivolja

4 st kycklingfiléer

2 st gula lökar

3 msk curry

1 tsk grön currypasta

2 st vitlöksklyftor

2 st hönsbuljongtärningar

2 burkar krossade tomater

salt

peppar

(vatten) ev att späda med

### Så här går du till väga

Skär kycklingfiléerna i lagom portionsbitar. Skala och hacka lök och vitlök.

Fräs lök, vitlök, curry och currypastan i oljan i en gryta i några minuter.

Tillsätt krossade tomater buljongtärningarna och kycklingbitarna. Låt detta sjuda under lock i minst 25 minuter gärna en timma. Smaka av med salt och peppar.

Servera med ris eller couscous, och Chapati.(bröd)