

# Karrykyl l ing



4 personer

1 kylling 1400 g

1 løg

1 fed hvidløg

1 stykke frisk ingefær

1 tomat

2 spsk. olie

2 spsk. smør

4 dl vand

½ citron

1 tsk. fennikelfrø

1 stykke hel kanel 4 cm

1 tsk. sennepsfrø

5 hele kardemommefrø

2 tsk. gurkemeje

1 tsk. spidskommen

½ tsk. anisfrø

½ tsk. stødt koriander

1 tsk. chilipulver

salt

Del kyllingen i stykker.

Pil og hak løg, hvidløg og ingefær.

Flå tomaten og befri den for kerner.

Varm olie og smør i en gryde. Brun kyllingen.

Tilsæt løg, hvidløg og ingefær.

Hæld vandet ved.

Tilsæt hakket tomat og krydderier og bland alt godt sammen.

Retten snurrer for svag varme i 3 timer.

Smag retten til med citron inden servering.

**Tilbehør: ris, chutney, ananas**