

Sydhavskylling



4 personer

1 kg kylling

1 lille løg

1 æble

5 skiver bacon

1 spsk. karry

1 spsk. mel

1 spsk. tomatpuré

1½ dl bouillon

1 dåse ananas

Løg, æble og bacon hakkes og svitses.

Karry hældes over og svitses med.

Mel, bouillon, tomatpuré og ananassaft hældes i og det hele koger sagte i ca. 10 min.

Kyllingen deles og drysses med salt, mel og karry.

Den brunes og lægges i et fad med sovsen over.

Bages ca. 35 min ved 200 C.

Tilbehør: ris, ananas, mango chutney