



SPANSK CURRY MED KYLLING

7, STIFTELSEN TRONDHEIM INTERNATIONAL SCHOOL

INGREDIENSER:

Beregnet til 10 porsjoner

4 ts	Paprika pulver
2 ts	Malt sort pepper
1 dl	Fersk koriander
10 dl	Vann
12 stk	Kyllingbryst
3 l	Ris
4 fedd	Hvitløk
2 ss	Basilikum
0.5 l	Erter
2 stk	Tomat
2 ss	Tørket oregano
2 stk	Gulrot
2 stk	Løk
2 ss	Salt
12 stk	Poteter
0.5 dl	Rosiner

SLIK GJØR DU:

- 1 Forvarm en stor kjele til medium varme.
- 2 Kutt løk til små biter
- 3 Kutt feddene dine av hvitløk i små biter og sautere dem.
- 4 Kutt tomater i små biter og sette det i kjelen.
- 5 Tilsett vann i kjelen når tomaten er myke.
- 6 Når kjelen starter å koke, tilsett dine biter av kylling, skrellet potet, og resten av krydderet. La det koke i 5 minutter, så ta ned varmen. La det stå i 15 minut med lav varme. Tilsett gulrot og hakket rosiner. La den stå på lav varme i 15 minutter og tilsett frosne erter. Currien er helt ferdig når potetene er myke og utsiden av kyllingen er myk.
- 7 I en forskjellig gryte kok opp ris. Rasjoen er 1 :2 (En del ris, to del vann).
- 8 Nå er det klar til og servere.