**Karri kyllinggryte**

**En smakfull kyllinggryte med masse smak av karri og kokos. Serveres med ris og salat. Ha gjerne litt karri i risvannet for ekstra smak.**

**Du trenger**

*(Til 4 personer)*

500 gram kyllingfilet

1 rød paprika

1 løk

3 vårløk

2 fedd hvitløk

0.5 stk chili

0.5 dl fløte

2.5 dl kokosmelk

2 ts karri

Salt og pepper etter smak

Smør til steking

Ev. maizena til jevning

**Slik gjør du**

Finhakk chili og hvitløk. Kutt opp paprika, løk og vårløk i mindre biter.

Kutt opp kyllingfilet i terninger

Smelt smør i en stekepanne og fres grønnsakene til de blir litt myke, et par minutter holder. Legg grønnsakene til side

Brun så kyllingbitene i stekepannen. Krydre med karri

Ha grønnsakene tilbake i panna med kyllingen. Ha i fløte og kokosmelk. La småkoke i 10 minutter

Smak til med salt og pepper. Ønsker du mer karrismak, så har du i det også.

Om du syns gryten er litt tynn, så kan du jevne med litt maizena og vann.

Da er det bare å servere med kokt ris og salat til.