**Phuket Kyllinggryte**

Jeg har gitt denne retten navnet Phuket siden jeg bruker det krydderet fra vår egen krydderserie. Et nydelig Thaikrydder som består av: Ingefær, Koriander, hot karri, hvitløk, chili, paprika og malt sitrongress. Det inneholder ikke salt, så må salte litt i tillegg. Her bruker jeg ferdigstekte kylling vingklubber, men du kan også bruke lår eller stek kyllingbryst. Retten serveres med ris og noe godt brød.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

800 gram kyllingklubber eller 2-3 filet

1 dl kokosmelk

1.5 dl fløte

1 løk

1 rød paprika

1 vårløk

1 eple

140 gram ananas i biter

2 ts Phuket eller etter smak

Smør til steking

Salt etter smak

Maizenajevning om du ønsker en tykkere konsistens

**Slik gjør du**

Kutt opp grønnsaker i mindre biter

Smelt smør i en panne eller gryte. Fres kylling, løk, paprika og vårløk i et par minutter, tilsett Phuket krydder

Ha kokosmelk, fløte, oppkuttet eple og ananas i pannen. La småkoke i 5-6 minutter

Smak til med salt og tilsett ekstra Phuket om du ønsker

Jevn til gryten om du ønsker den litt tykkere

Da er det bare å servere