Indonesisk kyllingform

Ingredienser



♥ 650 g kyllingfilet
♥ 1 løk
♥ 1 gul paprika
♥ 1 rød paprika
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl matfløte
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 2 ts karripulver (se tips)
♥ 1 dl mango chutney (se tips)
♥ 1 ts sambal oelek (se tips)

Servering:
♥ kokt jasminris

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene og en ildfast form (ca. 25 x 35 cm).

Skjær kyllingfiletene i biter. Rens og skjær løken og paprika i strimler.

Ha først løk utover i formen. Legg kyllingbitene oppå løken. Fordel over paprikabitene.

Visp sammen sausen. Hell sausen over ingrediensene i formen.

Sett formen midt i ovnen og stek ved 220°C i 30 minutter.

Server kyllingretten varm med kokt jasminris og ekstra mangochutney som tilbehør. Du kan drysse litt ekstra karripulver over risen.

Tips

♥ Det går fint å legge kyllingbitene rå i formen. De blir gjennomstekt når steketiden er omme.

♥ **Karripulver** som jeg bruker her er mild på smak. (Ikke det samme som indisk currypulver.)

♥ **Mangochutney** er heller ikke så sterkt. Jeg bruker den fra Santa Maria som jeg synes har veldig god smak.

♥ **Sambal oelek** (indonesisk chilipaste) er derimot most chili og temmelig sterke saker. Jeg bruker kun en liten teskje og synes det holder, men selvsagt kan du bruke mer hvis du liker sterk mat.

♥ Hvis du vil ha litt crunch, kan du drysse over noen hakkede cashewnøtter ved servering.

♥ Se også oppskrift på **Hjemmelaget Bali kyllinggryte**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/indonesisk-kyllingform