

Kyllingkarry

8

- 2 kg. kylling skåret i stykker
- 2-3 store løg
- 1 håndfuld karryblade
- ½ tsk. gurkemeje
- 3 ½ tsk. chilipulver
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. spidskommen
- ½ tsk. sennepsfrø
- 1 tsk. kommen
- 5 dl. vand
- 3 hvidløg
- 2 tomat skåret i mindre stykker
- frisk citronsaft

image/jpeg ikon [kavithas_kyllingkarry.jpg](#) [1]

Serveres med ris og andre grønsagsretter.

- Chilipulver, gurkemeje blandes med skåret kylling
- Varm olie i en gryde, tilføj sennepsfrø og løg, og lad de stege lidt. Tilføj kommen, karryblade, hvidløg og skåret tomater, og lad det svitse.
- Put kyllingen i gryden og tilføj 5 dl. vand, og lad det koge i en ½ time. Rør rundt engang i mellem, og tilføj salt efter smag/behov.
- Spidskommen stødes, og puttes i retten før de tages af
- Pres en ½ frisk citron og bland det med kyllingkarrien.

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/hovedret/kyllingkarry>

Links:

[1] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/kavithas_kyllingkarry.jpg

[2]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fkyllingkarry