

### ***Ingredienser:***

2 stk. kyllingebryst (150-200 g)  
1 lille løg, finthakket  
1 lille æble, i mindre tern  
½ bundt forårsløg, eller en lille porre, i tynde skiver  
1 spsk. olie  
½-1 spsk. karry  
½ tsk. spidskommen  
½ tsk. stødt koriander  
½ tsk. chili pulver (kan udelades)  
½ tsk. stødt kardemomme  
½ ds. kokosmælk  
½ spsk. majsstivelse  
¼ dl vand  
Salt og peber  
Evt. spinat eller basilikumblade til pynt

### ***Tilberedning:***

1. Skær kyllingebrysterne i 3-4 stykker
2. Varm olien op i en passende gryde, og svits karry, spidskommen, koriander og kardemomme ganske kort
3. Tilsæt kylling, chili, løg og forårsløg, vend det godt rundt i krydderierne
4. Tilsæt vand og lidt salt, og lad retten simre i 10 min.
5. Tilsæt æble og kokosmælk, varm forsigtigt op, retten må ikke koge, da kokosmælken da vil skille
6. Jævn retten med majsstivelse, rørt ud i lidt koldt vand og lad retten simre i 2 min.
8. Smag til med salt og peber  
Pynt evt. med spinat eller basilikumblade

### ***Tilbehør:***

150 g (2 dl) ris, helst Basmati, kogt i grøntsags- eller hønsebouillon

## ***Krydret kyllingebryst med ris*** (2 personer)



Foto og opskrift fra bladet MAD