



Kyckling med sting - snabb, festlig och jättegod!

Rör ihop (och låt gärna stå lite)

2,5-3 dl matlagingsgrädde

1 pressad vitlöksklyfta

2 tsk curry

1 dl mango chutney

1 msk sambal

1st grillad kyckling, rensa och dela i små bitar

1/2 röd paprika, strimla över

Sätt in i ugn 225 grader ca 30 min (eller tills det puttrar och ytan fått färg)

Servera med basmatiris och isbergssallad.

Ibland byter vi paprikan mot cashewnötter (som vi gjort ovan och inte heller hade en hel kyckling),

Den perfekta rätten att ha förberedd - såsen blandad och kycklingen rensad - bara in i ugnen när man kommer hem och kokar riset.

Hoppas ni också gillar den lika mycket som vi!