Het Kycklinggryta

6 Portioner

1 Grillad Kyckling
2 Gula lökar
2 Röda Paprikor
1 Gul Paprika
4 tsk Curry / 3 msk smör
3 Vitlöksklyftor
2 krm Salt
1 krm Vitpeppar
2 krm Chilipeppar alt. Cayenne
½ dl Chilisås
2 msk Soya
3 msk Pressad Citron
2 dl Créme Fraiche
3 dl Laga Lätt

1. Hacka lök och paprika
2. Fräs curryn i smöret och blanda i lök och paprika
3. Pressa i vitlöken, tillsätt alla kryddor samt chilisås, soya, citronsaft och créme fraiche.
4. Blanda i Laga Lätt och låt småkoka i ca 20 min
5. Finfördela kycklingen och lägg i såsen och koka upp igen