



Indisk karrykylling med salat – Naan-brød fra Pakistan

<p>1 kylling (lille) - 1 + 2 1 løg 2 hvidløgsfed ½ dl olie 1/2 tsk. revet muskatnød 1/2 tsk. st. rosmarin 1/2 tsk. timian 1/2 ss.karry 1/2 tsk. st. nellike 1/2 tsk.ingefær 15 mandler - smuttede 1 tsk salt</p> <p>Salat: 3 1/4 icebergsalat ¼ porre i tynde skiver ½ rød peberfrugt i fine terner ½ avocado 3 ss olivenolie Saften fra ½ lime</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Del kyllingen i mindst 6 stykker og læg dem i en smurt, ikke for stor bradepande. • Hak løg og hvidløg meget fint og bland det i smørret sammen med krydderierne. • Smør blandingen på kyllingestykkerne og sæt ildfast fad i en 225 grader varm ovn i ca 40 min. Dæk evt. med folie, hvis det branker. • Mandlerne overhældes med kogende vand • Striml salaten og skær porren i meget tynde skiver. • Hak peberfrugt fint i terner og skær avocado i terninger. • Hæld dressingen over. • Drys kyllingerne med smuttede, hakkede mandler og server straks sammen med salaten og Naan_brødene
<p>Naan-brød 4 360 g. mel 2½ dl. lunkent vand ¼ dl. vineddike 1 pakke gær ¼ dl. olie 3 tsk. sukker 3tsk. salt 2 tsk. hvidløgpulver</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rør vandet op med gæren og tilsæt sukker, salt og olie. • Tilsæt eddiken og hvidløgpulveret, Tilsæt mel og ælt. • Hæves i 20 min. • Laves til flade brød • Bages ved 250° C. i 10 min. <i>Kan evt. tilsættes lidt ekstra mel hvis det klistrer for meget</i>
<p>Æbledessert 3 evt 5 3-4 æbler , afhængigt af størrelsen ½ dl sukker 2 ss vand 2 makroner til hver 2 dl piskefløde Evt. ½ tsk kanel</p>	<p>Æbledessert</p> <ul style="list-style-type: none"> • Æblerne skrælles og deles i både • Kernehuset fjernes • De skrællede æbler koges med sukker og 2 ss vand. • Afkøles i køleskab i en flad skål • Anrettes i små dessertskåle: • Knuste makroner i bunden • Æblekompot ovenpå • Tilsæt evt. ½ tsk stødt kanel til fløden, som piskes stiv – IKKE FOR STIV, så det bliver til smør...!!! • Desserten pyntes med flødeskum lige inden serveringen