

Indonesisk kycklinggratäng 4port

1 grillad kyckling, delas i bitar
2 bananer, skivade
1 grön paprika, i bitar

Lägges i en smord form.

3dl grädde, vispas
1 pressad vitlöksklyfta
1-2tsk curry
½-1tsk sambal oelek
1dl mango chutney
salt

Bred gräddblandningen över kycklingen.
Grädda ca. 20min i 225grader.

Servera med ris och sallad.

