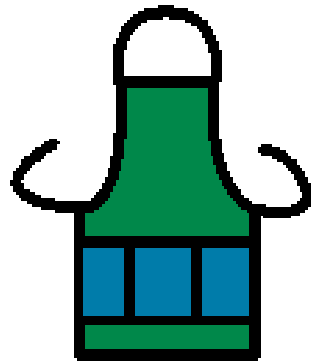


Kjúklingaréttur



1.



Þvoið hendur.

Setjið á ykkur
svuntu.

2.



Fjórar gulrætur



Skolið og hreinsið
gulrætur.

Skerið í litla bita og
setjið í skál

3.



1 matskeið olía



Setjið olíu á
pönnuna.

4.



Þrjú hvítlauksrif



Skerið þrjú
hvítlauksrif í litla
bita.

5.



400 gr tilbúnir kjúklingastrimlar



Setjið
kjúklingabitana á
pönnuna og hrærið
saman.

6.



1 teskeið salt



1 teskeið pipar



Stráið salt og
pipar yfir
kjúklinginn og
gulræturnar

7.



1 Mangochutney (lítil krukka)



Bætið
Mangochutney á
pönnuna

8.



100 gr Rjómaostur



Bætið rjómaosti á
pönnuna

9.



1 desilítri vatn



Bætið vatn á
pönnuna

10.



1 matskeið karrý



Bætið 1 msk af
karrý á pönnuna og
hrærið vel saman.

11.



Sjóðið í 15 mínútur.