
Marokko kylling med frisk mynte og mango

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 pakke kylling inderfilet
- 1 bdt. frisk mynte
- 1 brik hakkede tomater
- 1 lille bakke tomater
- 1 stk. løg
- 1 stk. squash
- 1 tsk. hvidløgpulver
- 1 tsk. løgpulver
- 1 tsk. Cayennepeber
- 1 tsk. kardemomme
- Lidt nelliker og kanel
- 1 lime

Sådan gør du

- Rist kylling af på en pande sammen med alle krydderier i 2-3 min.
- Tilsæt løg i både og squash i tern, og smag til med saft og skal fra lime.
- Steg fortsat 2-3 min. på panden.
- Tilsæt tomat og lad simre i 7-9 min.
- Smag til med frisk mynte, salt og peber.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen