

Curry Sås

Denna Currysås är otroligt fyllig och god

Sky från den grillade kycklingen, eller smält smör
Grönsaksbuljong
Curry, eller currypasta på burk
Riven ingefära efter smak
2 Söta Äpplen
1 burk krossad Ananas (Inte färsk)
5 dl Grädde (mer grädde om såsen blir för tjock)
Gurkmeja (för den gula färgen)

Tillaga Kycklingen i ugnen.

Medan kycklingen tillagas:

Koka ris

Skala och skär äpple i små bitar

Häll det mesta av saften från Krossade ananasen i en skål

Riv ca: ½-1 tsk ingefära

Ta skyn från kycklingen och häll den i en kastrull

Tillsätt äpple och ananas med lite av saften från burken

Tillsätt 1 tsk grönsaksbuljong,

Tillsätt ingefära, (lite, till en börja med) tillsätt curry

Häll på grädden, låt såsen småputtra tills äppelbitarna har mjuknat

Tillsätt gurkmeja lite i taget till du fått en fin gul färg

Mixa såsen med stavmixer om du inte vill ha äppelbitarna

Tillsätt mer ananassaft och grädde om såsen är för tjock

Tillsätt mer curry och ingefära om du vill ha en starkare smak