

# Kyckling i gul sås

4-6 Personer

1 kg Kycklingfiléer  
2 Röda paprikor  
2 söta äpplen  
7 dl Vatten  
1-2 tsk Grönsaks buljong  
5 dl Crème Fraiche  
Gurkmeja (gulare färg på såsen)

Häll i 7 dl vatten i en gryta och tillsätt grönsaks buljong  
Skär kycklingen i lagom stora bitar  
badda kycklingen med curry och stek lätt i smör  
så kycklingen får en stekyta, lägg kycklingen i grytan  
Skär paprika och äpplen i små bitar och lägg i grytan  
Låt allt småkoka till kycklingen är färdig och grönsakerna  
är mjuka (ca 30 min)  
Ta ur kycklingen ur grytan,  
(Detta är frivilligt: Mixa grönsakerna med stavmixer)  
Häll i Creme Fraiche och vispa tills såsen är varm  
tillsätt gurkmeja tills grytan får en fin gul färg  
smaksätt med mera curry och vitpeppar om det behövs  
om såsen är för lös, tillsätt maizena mjöl utspätt i lite vatten  
Lägg tillbaka kycklingen i grytan och rör om

Serveras till ris eller pasta och painriche eller vitlöksbröd