

-CURRYSÅS (KYCKLING)**Ursprung: Skola**

Visa för	10 portioner	Råvikt/port	104.34 g
Portionstyp	Normal	Total råvikt	1.04 kg
Serv. port.	1,00 dl	Total mängd	1 l
Klimatpåverkan/port	0 kg CO2		

Ingredienser	Mängd
Mellanmjölk 20 L	0.6 l
Hönsbuljong	13.8 g
Kranvatten	3.75 dl
Majsstärkelse	25.8 g
Lök "tärnad"	12.9 g
Matlagingsmargarin	12.9 g
Curry	1.98 g
Salt	1.03 g

Beskrivning

- * Smält margarinet och tillsätt curry och lök. Stek tills löken är mjuk utan att få färg.
- * Tillsätt buljong.
- * Späd med mjölk.
- * Gör en redning av majsstärkelse och vatten, red av såsen.
- * Koka upp.
- * Smaka av och salta, ev krydda med mer curry.

Stekt/kokt/grillad kyckling läggs fryst i blecket med sås på och slutbereds i ugn 150 grader ca 20 minuter.