



# Flamberet Karrykylling

5-6 personer - Ca. 1 time 15 minutter

1 stor kylling, 1600 g  
1 glas rød karrypasta, 110 g  
2 spsk mel

1 rødløg,  
1 æble,  
1 rød peberfrugt,  
1 gul peberfrugt,  
1 lille stykke frisk ingefær  
Evt. lidt stødt koriander

1 spsk olie

brun rom  
3-4 dl hønsebouillon gerne fra terning  
1 lille dåse kokosmælk, 6-8 % fedt, 165 ml

## Pynt

Frisk koriander

## Tilbehør

5 dl ris

## Fremgangsmåde:

- Parter kyllingen i seks stykker. Start med at flække fuglen på langs og del herefter hver halvdel i et vingestykke, et midterstykke og et lårstykke.
- Læg kyllingestykkerne i et fad, smør med karrypasta), drys med mel og evt. lidt koriander og vend rundt.
- Pil løg, halver det og skær det i skiver.
- Skyl æblet og skær det i tern.
- Skyl peberfrugter og skær dem i strimler.
- Skræl ingefær og riv det groft.
- Skyl tomater og halver dem.
- Skyl koriander og hak det.
- Varm olie ved god varme i en god stor pande med høje kanter eller find den gode mormor-støbejerns-gryde frem, nu skal der simres!
- Brun kyllingestykkerne 4-5 minutter på hver side.
- Tilsæt rom, sæt ild til og flamber kyllingen – men pas på flammerne
- Lad flammerne dø ud og tilsæt så løg, æbler, ingefær, bouillon og kokosmælk.
- Skru ned til svag varme, læg låg på og lad retten simre ca. 45 minutter.
- Kødet skal være lysebrunt/-gråt, kødsaften skal være klar, og kødet skal gå let af låret. Smag til med salt og peber.



- Kog risene efter anvisningen på pakken

## Crepes Suzette

Fremgangsmåden er ret simpel: Du skal først bage det antal pandekager du skal bruge, lave saucen med sukker og appelsinsaft, som pandekagerne vendes i, foldes i kvarte og derefter flamberes pandekagerne med grand marnier.

Det giver store flammer, så pas på, og husk at slukke for emhætten!

### Ingredienser til pandekagedej til 4 personer

200 gram hvedemel  
1 spsk. sukker  
1 tsk. groft salt  
3 dl. sødmælk  
2 æg  
75 gram smør

- Bland sukker, salt, mel og æg i en stor skål og pisk mælken i lidt af gangen, til du får en klumpfri dej.
- Tilsæt smeltet smør direkte i dejen og rør grundigt. Den færdige pandekagedej har godt af at hvile cirka en halv time før pandekagerne bages.
- Fold pandekagerne sammen i trekanter og læg dem på et fad.

### Til flambering:

50 g sukker til karamelisering på panden  
50 g smør  
Appelsinsaft  
Grand marnier  
Mandler uden skal

## Flamberede æbler og bananer

### Ingredienser:

80 g sukker  
80 g smør  
1 dl appelsinjuice  
4 cl rom  
2 bananer  
2 æbler

### Fremgangsmåde:

- Æblerne skrælles og skæres i kvarter, og bananerne skrælles og skæres i skiver.
- Smelt sukkeret på en tør varm pande, tilsæt smør og lad det bruse op.
- Kom appelsinsaft, kog op og kog æbler og bananer møre i den varme karamel.
- Karamellen må ikke være tynd, når frugten tilsættes. Når de er ved at være møre tilsættes rom, og de flamberes.