

## Kyllingegryde



### **Ingredienser:**

400g. kyllingefileter  
4 spsk. fedtstof  
1 tsk. mild karry  
2 små løg  
2 dl. Grønsagsbouillon  
1 gul peberfrugt  
1 aubergine  
1 bdt. Broccoli  
Jævning  
Salt og peber

### **Fremgangsmåde:**

Kyllingefileterne skæres i små tern af ca. 1½ x 1½ cm. Fedtstoffet smeltes i en gryde og karry svitses heri. Løget pilles og skæres i tern og svites. Kyllingekødet tilsættes og svitses med. Bouillon og salt tilsættes og retten koger i ca. 5 min. Peberfrugten skæres i tern. Broccolistokken skæres i skiver og toppen i små, pæne buketter. Peberfrugt og broccolistok tilsættes retten, der småkoger i 5 min. Retten jævnes, til den får en passende konsistens. Auberginen skæres i store tern. Broccolibuketter og auberginetern tilsættes, og retten koger yderligere i ca. 5 min. Retten smager til med salt og peber.