

Københavner kylling (4 pers.)

250 g. kylling eller kalkun

1 stort løg

2. glas champignon

1 grøn peberfrugt

½ dåse ananas i stykker

3 tsk. dijonsennep eller evt. anden stærk sennep

2-3 dl. ketchup

Salt

2 tsk. karry

1 tsk. paprika

2 tsk. olie til stegning

Der kan evt. tilsættes 150 g. cocktailpølser eller 150 g. bacon eller 1 dl. piskefløde

Svits løget i olien. Tilsæt kødet og lad det skifte farve i gryden. Kom champignonerne i og svits til champignonerne begynder at afgive væde.

Tilsæt krydderier, sennep, ketchup og ananasstykkerne. Kom 1 dl vand (eller fløde) i saucen og lad kødet koge mørt. Smag til med salt. (Tilsæt evt. bacon eller cocktailpølser.

Serveres med ris.