

Kycklingfilé med currysås

När jag var liten lagade mamma kokt höns och currysås. Det var inte min favoriträtt, men det var helt okej. När jag hittade det här receptet hos [bakverk och fikastunder](#) blev jag nostalgisk och plötsligt sååå sugen på currysås igen. Currysåsen fick toppbetyg från alla!!



Helstekt kycklingfilé med currysås

4 personer

4 kycklingfiléer
Potatis eller ris

Currysås

1-2 tsk curry
1/2 grönsaksbuljongtärning (pulver tycker jag är smidigt - motsvarar 1/2 matsked)
1 hönsbuljongtärning
2 dl grädde (jag använder Oatley iMat)

3-4 dl mjök
Stekfettet från kycklingen + en skvätt vatten
3 msk Maizena
Lite socker



Fräs curry i smör i en kastrull så att smakerna kommer fram. Slå på grädde, mjölk och buljongtärningar och låt koka ihop.

Stek kycklingen och tag ur den ur pannan när den är färdigstekt. Slå på vatten och rör ihop med stekfettet. Häll över i såsen. Red såsen med Maizena och smaka av med lite socker. Servera med potatis eller ris och grönsaker.