

Mor Lizzi's opskrifter.

Spaghetti med kyllingebryst.

4 kyllingebryster skæres i mindre tern ca. 2x2 cm
1 løg hakkes og svitses ca. 5 min. i ½ margarine og ½ olivenolie,
kyllingen tilsættes
Krydres med 2 spsk. Tandori Marsala mix, 1 tsk. salt, 1 tsk. Peber. Svitses i ca. 5 – 10 min.
1 bakke champignon skæres i rustikke skiver og svitses med i yderligere 10 min.

Sauce:

1- 1½ dåse kokosmælk

Saften fra 1 limefrugt

3 spsk. Farin

½ tsk. Kanel

4 fed pressede hvidløg

En klump peberrod på ca. 8x8 cm rives på et jern

Alle ingredienserne til saucen blandes og hældes over kylling og løg.

Sæt i en 200 gr. Varm ovn i ca. 20 min

Retten smages til med salt og peber.

Serveres med frisk pasta og godt brød.

Jeg anbefaler at lave en god stor portion af denne ret, den smager himmelsk. Denne portion er til 2 personer.