

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Lizzi's Surinamnam Kylling.

1 kylling delt i 4 stykker  
500 gr. bacon i tern  
5 spsk. stærk karry (hot Madras eller Sharwoods Indian Curry Powder)  
1 dl olivenolie  
2 fed pressede hvidløg

1 hvidkålshoved  
30 gr. margarine  
5 spsk. stærk karry  
2 tsk. sukker  
2 æg

Bacon svitses i 4-5 min. i en tykbundet gryde, tages op og lægges til side.

Afhængig af mængden af fedt fra bacon, tilføjes evt. lidt margarine, karryen skal svitses af i ca. 1-2 min under omrøring. Tilsæt de 4 stk. kylling, brunes i karry og vendes ofte ca. 5-8 min. Tilsæt olivenolie og hvidløg og steg videre i ca. 20 min. under hyppig vending ved middel varme.

Kålen snittes mellemfint, dampes i letsaltet vand til den er knap mør. Drypper af i en sigte. Margarine, karry og sukker svitses i en gryde, kål og bacon tilsættes og varmes godt igennem. Æggene piskes sammen og tilsættes kålblandingen. Simrer under omrøring i ca. 5 min.

Server den stegte kylling og Basmatiris til.

Der er meget karry i, men det smager HELT fantastisk.