

# Øko-Karry krydret kylling

## Receptnummer:

160002

## Råvarer:

<b>Kg</b>		<b>Varenummer</b>
1,400	Økologisk kylling, hel	
0,100	Økologiske fennikel	
<b><u>0,060</u></b>	<b>Økologisk</b>	
	<b>Karry</b>	<b>180687</b>
<b><u>1,560</u></b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Kyllingen renses, fenniklen skæres i strimler og puttes ind i kyllingen.

Kyllingen drysses med karry og steges i forvarmet ovn ved 200°C i ca. 60 min.

Den stegte kylling serveres med naanbrød, grønsalat og olie/lime dressing.