

KYLLING I SURSØD SAUCE

4 personer

4,5 dl vand
6 spsk. eddike
7½ spsk. sukker
2½ spsk. tomatpuré koncentrat
4½ tsk. mel
1½ spsk. koldt vand
2 spsk. raps- eller olivenolie
500 g kyllingebryst i strimler
Salt
Peber
½-1 dåse ananas
2 peberfrugter
2 løg
3 gulerødder



Bland vand, eddike, sukker og tomatpuré i en gryde og giv blandingen et opkog. Skru ned til svag varme, så sovsen ikke koger. Rør melet ud i koldt vand, og tilsæt det i en tynd stråle, mens der røres. Tag gryden af varmen.

Varm 1 spsk. olie op i en anden gryde og brun kyllingekødet. Krydr med salt og peber. Tag kødet af. Skær ananas, peberfrugt og løg i terne og skær gulerødderne i skiver. Sautér grøntsagerne i resten af olien. Tilsæt kød og sursødsosven og varm retten igennem. Smag retten til med salt og peber.

Servér med kogte ris.