

Chicken/kassler Bombay

500 g (minst) kyckling eller kassler
1 purjolök
1 röd paprika
1 banan
1 liten burk ananas
1 liten burk mandariner
3 dl vispgrädde eller matlagingsgrädde
1 msk curry
2-3 msk chilisås
1,5-2 dl riven ost

Lägg kycklingen eller kasslern i en stor smörad form.
Lägg purjo, paprika och frukt ovanpå.
Blanda grädde, curry och chilisås och håll detta över.
Strö över riven ost.
I ugnen 20-25 min, 200°.

Servera med ris och sallad;

- Packa varmt ris i en randig väl oljad sockerkaksform med hål i mitten.
- Vänd upp formen på ett fat.
- Fyll mitten med jordnötter.
- Lägg strimlad sallad, bitar av tomat, gurka och apelsin runt om.