



RECEPT: AJI DE GALLINA

Ají de gallina

1 kyckling/2-3 kycklingbröst
ev. 1 morot
ca 5 skivor vitt bröd
3 dl mjölk/grädde
2 lök
1 vitlöksklyfta
150 g färskost
3-4 orange chili/1 tsk röd currypasta
gurkmeja, salt, peppar

Koka kycklingen i saltat vatten med lök och ev. morot. Spara buljongen.

Skär bort kanterna på brödet och blötlägg i mjölken/grädden.

Skala och finhacka löken och vitlöken. Bryn löken och vitlöken i olja. Tillsätt den kokta kycklingen delad i bitar. Mixa brödet och mjölken tillsammans med chilin (utan kärnor), tillsätt i grytan med kycklingen.

Tillsätt ev. currypasta. Smula ner osten. Späd med kycklingbuljong, till lagom konsistens. Låt allt koka samman i ca 5 minuter. Smaka av med salt och peppar, och krydda med gurkmeja till en fin gul färg.

Servera med kokt ris, kokt potatis, kokt ägg och svarta oliver.



Foto: Wikimedia Commons