

Kycklinggryta med curry

2 kycklingfiléer (färdiglagade) alt. färdiggrillad kyckling ca 800 g
2 röda paprikor
250 g champinjoner
8 dl vispgrädde
2 msk curry
1 tsk svartpeppar
100 g riven smakrik ost
1 dl jordnötter

Sätt ugnen på 225 °C (437 °F).

Dela kycklingen, paprikan och champinjonerna i bitar.

Lägg över kyckling, paprika och champinjonerna i en ugnssäker form.

Blanda grädde och kryddor.

Skaka jordnötterna i ett durkslag så att det mesta av saltet försvinner.

Häll över såsen och toppa med osten samt strö över jordnötterna.

Gratinera mitt i ugnen ca 25 min.