

## Flämtande uttern.

1 grillad kyckling eller kycklingfilé (brynes)  
1 grön paprika  
1 vitlöksklyfta  
3 dl grädde (vispad)  
1-2 tsk curry  
1 ½ tsk sambal oelek  
1 dl mango chutney  
rostade pinjenötter

Lägg kycklingbitar och paprika i en form.

Vispa grädde och blanda i de övriga ingredienserna.

Häll över gräddblandningen och strö över pinjenötter.

Grädda i 175 grader i 20 minuter.

Servera med ris och en sallad.