Lys kyllingefrikassè

2 personer

1 liter hønsebouillon, kraftig
2 dl tør hvidvin
1 knsp karry
Salt, peber
2 tsk citronsaft
2 skalotteløg
2 kyllingefileter
2 gulerødder (100g)
2 skiver selleri (100g)
2 skiver spidskål (200g)
200 g grønkål, spæde blade
1 rød peberfrugt (100g)
Evt. jævning

Bouillon, vin, karry, salt, peber, citron og hakkede skalotteløg bringes i kog i en gryde.
Kyllingefileten skæres i strimler på skrå og kommes i gryden

Guleroden skæres i tynde skiver og tilsættes
Selleri skæres i små tern og spidskål skæres i tynde strimler
Grøntsagerne tilsættes
Grønkålen kan kommes i som hele blade eller snittes et par gange - retten koger ca. 5 min
Peberfrugten skæres i strimler, der kommes i og koges med i yderligere nogle min.

Retten kan jævnes, og der smages til med salt og peber

Forslag: Server godt brød til retten eller kartofler