

# KYLLING I SURSØD SAUCE

---

 [pias-blog.dk/](http://pias-blog.dk/)

Pia

April 30,  
2017

For en del år siden stødte jeg på denne lækre opskrift i en tilbudsavis fra ALDI. Nu jeg holder af en sjælden gang at forkæle mig selv med en takeaway box fra én af de kinesiske restauranter omkring Strøget, ja så skulle den altså prøves af, og det blev den med stor succes. Under et besøg i Being for nogle år siden fik jeg naturligvis også smagt denne ret, og ja, jeg må sige, at den for en kort stund bragte mig tilbage til mit eget lille køkken.

---

## KYLLING I SURSØD SAUCE

Antal personer: 4

### **Ingredienser:**

#### **Sursød sauce:**

3 dl vand

4 spsk. eddike

5 spsk. sukker

1½ spsk. koncentreret tomatpuré

3 tsk. mel og 3 spsk. koldt vand

#### **Desuden:**

Olivenolie

500 g kyllingebryst i strimler

Salt og peber

1 dåse ananas

2 peberfrugter

2 løg

3 gulerødder

### **Fremgangsmåde:**

Bland vand, eddike, sukker og tomatpuré sammen i en gryde og giv blandingen et opkog. Skru ned til svag varme, så saucen ikke koger. Rør melet ud i koldt vand og tilsæt det i en tynd stråle, mens der røres. Tag gryden af varmen.

Varm lidt olie op i en wokpande og brun kyllingekødet. Krydr med salt og peber. Tag efter bruning kyllingekødet op.

Skær ananas, peberfrugt og løg i tern og skær gulerødderne i skiver. Sautér grøntsagerne i resten af olien, men vær forberedt på at bruge ekstra olie.

Tilsæt kød og sursød sauce og varm retten igennem. Smag retten til med salt og peber.

Servér retten med stegte nudler eller ris samt eventuelt forårsruller.