

# Kylling i Cola

Kyllingefilet, pr. pers.....ca. 150 g  
Ketchup.....3 dl  
Cola (ikke light).....3 dl  
Hvidløg.....2 fed  
Løg.....1 stk  
Ris.....3 dl  
Vand.....8 dl  
Maizena.....1 spsk  
Olie.....2 spsk  
Ærter (fine).....2 dl  
Salt

1. Skær hvidløg i bitte bitte små stykker, og hak løget fint.
2. Svits hvidløg og løg med olien i en lille gryde.
3. Skær kyllingefileterne i strimler.
4. Bland cola og ketchup i en skål, tilsæt løg og hvidløg, og rør maizena-jævningen i.  
(1 spsk Maizena og 2 spsk vand røres sammen i et glas.  
Der må IKKE være klumper.)
5. Steg i ovnen i ca. 45 minutter ved 200 grader midt i ovnen.
6. Hæld 5 dl vand i en gryde. Læg låg på og sæt til kogning. Når vandet koger tilsættes risene og en knivspids salt. Koges i ca. 12 minutter. Hold øje med at det ikke koger tørt.
7. Kog ærterne i 3 dl vand med en knivspids salt og 1 tsk sukker. Når vandet koger tages gryden af blusset.
8. Når risene er kogt blandes ærterne i (uden vand).
9. Klar til servering – Velbekomme!

