

## Chicken with Chocolate

1 dl vetemjöl  
2 tsk kryddmix  
1,2 kg kycklinglår (urbenade i halvor)  
0,3 dl olivolja  
2 burkar á 425 g mangoskivor i juice  
0,6 dl russin  
2 tsk fint hackad färsk chili  
2,5 dl kycklingbuljong  
75 g mörk choklad

Blanda mjöl och kryddor och doppa kycklingen . Spara resten av mjölet till senare.

Bryn kycklingen gyllenbrun.

Lägg upp kycklingbitarna i ett smort eldfast serveringsfat.

Låt mangon rinna av och spara juicen.

Lägg russin och mango över kycklingen.

Fräs chilin på stekjärnet i stekspadet och tillsätt resten av mjölet.

Späd med buljong och mangojuice och koka samman en stund.

Smaka av med svartpeppar.

Tillsätt chokladen och låt den smälta.

Häll såsen över kycklingen och sätt in den i ugnen på 175° C i en timme.

Garnera med färsk koriander och tunt skivad chili.

Det går bra att byta ut kyckling mot fläskfilé.

Servera med ris.

