

Magisk kycklinggryta med fetaostkräm

Kycklinggryta

2 stycken benfria kycklingbröst, delade i grytbitar
2 msk osaltat smör
1 stycken gul lök finhackad
4 stycken finhackade vitlöksklyftor
1 msk tomatpuré
2 msk currypulver
1 msk paprikapulver
2 stycken sötpotatis, skalade och tärnade
4 stycken tärnade morötter
1 stycken röd spetspaprika i lite tjockare strimlor
2 dl vitt vin, torrt
8 dl kokande vatten
3 dl matlagingsgrädde
3 stycken kycklingbuljongtärningar
2 msk färsk limejuice
2 dl finhackad persilja
2 msk finskuren gräslök
2 dl crème fraîche eller gräddfil
1 pkt smulad fetaost
salt och peppar