KYCKLING

Saffran- och apelsinkyckling med tomat och chili

Kock: **Frida Johansson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Färggrann och smakfylld pasta som passar både till vardags och till fest.

Julen närmar sig med stormsteg och smaklökarna längtar efter alla de smaker som den bär med sig. Här möts två av julens allra bästa smaker, saffran och apelsin, i en smakrik kycklinggryta som får alla sinnen att njuta till fullo.

INGREDIENSER

500 g kycklingfilé
1 st purjolök
1 st röd chili
1 stor vitlöksklyfta
2 kvistar färsk timjan
2 msk tomatpuré
2 dl vitt vin
2 dl matlagningsgrädde

1 pkt saffran
2 st apelsiner
0.5 kruka färsk bladpersilja
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Späd ut saffranet i lite av vinet.
2. Dela kycklingfiléerna i 3-4 bitar och krydda lite lätt med salt och peppar. Bryn kycklingbitarna i en het panna så att de får lite färg och ställ sedan åt sidan.
3. Finhacka vitlök och chili och strimla purjolöken. Riv skalet från en halv apelsin och pressa ur saften i en liten skål.
4. Fräs vitlök, chili och purjolök i en stekpanna med höga kanter. När löken mjuknat, tillsätt timjankvistarna och tomatpuré.
5. Slå på vin, saffran, matlagningsgrädde, apelsinsaft och det rivna apelsinskalet. Låt puttra upp.
6. Lägg ner de brynta kycklingbitarna i såsen och låt koka på låg värme under lock i ca 10 minuter.
7. Filéa under tiden resten av apelsinerna och grovhacka persiljan. Strö över dessa över grytan strax innan servering. Servera grytan ihop med exempelvis kokt ris eller pressad potatis.