



KYCKLING

Kycklinggryta med grönpeppar

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **25 min** Portioner: **4**



En mustig kycklinggryta som toppas med svamp och serveras med ris & sallad.



INGREDIENSER

4 kycklingfiléer skurna i 1-2 cm tjocka skivor
3 dl grädde
1/2 finhackad gul lök
1 tsk hela grönpeppar korn som mortlas
2 msk tamarisoja (gärna renée voltaire)
salt & svartpeppar efter smak
valfri svamp i valfri mängd
smör att steka i

Tillbehör

kokt ris till 4 personer
en härlig grönsallad
finhackad persilja att strö över maten med

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka riset enligt anvisning på paketen.
- 2** Hetta upp en stekpanna, lägg i en klick smör och stek kycklingbitarna ett par minuter på bägge sidorna. Tillsätt löken , salta och peppra. Häll över grädde, tamarisoja, mortlad grönpeppar och rör om. Låt grytan stå och puttra ca 15 minuter.
- 3** Under tiden grytan puttrar hetta upp en till stekpanna. Lägg i smör och stek svampen tills den fått fin färg. Salta och peppra.
- 4** Servera grytan med ris och sallad, toppa kycklinggrytan med svampen ochh strö över persiljan.