



Magisk kycklinggryta med fetaostkräm

Kock: **Mats Westergren** Tid: **40 min** Portioner: **4-6**



Kyckling och fetaost är en härlig kombination! Tycker du också det så måste du prova denna fantastiska gryta.

INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp en gryta med smör. Fräs gul lök och vitlök mjukt. Ner med de torra kryddorna och fräs ytterligare någon minut. Sedan i med tomatpuré och fräs igen någon minut.
- 2** Vänd i kycklingen. Höj värmen och låt få färg. Vänd ner resten av grönsakerna. Häll på vinet och låt koka bort. På med vatten, grädde och kycklingbuljongtärningar. Låt koka tills grönsakerna är mjuka.
- 3** Under tiden, blanda crème fraîche, fetaost och hälften av persiljan och gräslöken till en röra. Smaka av med salt och peppar.
- 4** När morötterna är mjuka, smaka av grytan med lime, persilja, salt och peppar. Servera grytan med fetaoströran och ett gott bröd.