



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling stroganoff i kremet tomatsaus med sjampinjong og villris

Villris

125 g villris

Kylling stroganoff

1 stk gul løk

1 stk rød paprika

200 g sjampinjong

300 g strimlet kyllingfilet

1 pakke tomatpuré

150 g crème fraîche

1 pakke hønsebuljong

3 dl vann ^B

Tilbehør

120 g strimlet kålsalat

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Skrell og finhakk løken, og rens og kutt paprikaen i strimler. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver.

3. **Stroganoff:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Ta kyllingen ut av pannen. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek løken og soppen i omtrent 4 minutter. Tilsett paprikaen og kyllingen. Rør inn tomatpuréen, crème fraîche, hønsebuljongen og 3 dl vann. La det hele småkoke i 10 minutter. Smak til med salt og pepper.

4. Server kålsalaten til retten.



TIPS!

Smak til med sukker for å gi gryten en rundere.