



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling stroganoff i kremet tomatsaus med sjampinjong og ris

Ris

135 g basmatiris

Kylling stroganoff

½ stk gul løk

1 stk rød paprika

100 g sjampinjong

300 g strimlet kyllingfilet

1 pakke tomatpuré

150 g crème fraîche

1 pakke høsebuljong

3 dl vann ^B

Tilbehør

120 g strimlet kålsalat

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Kylling stroganoff:** Skrell og grovhakk løken. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver.

3. **Kylling stroganoff, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, eller til 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, høsebuljongen og 3 dl vann. La det hele småkoke i 4–5 minutter. Smak til med salt og pepper.

4. Server kålsalaten til retten (se tips).

TIPS!

Krydre gryten med litt sukker for en rundere smak. Ha litt mer vann i gryten hvis sausen blir for tykk. Ha litt olivenolje, eddik, salt og pepper i kålsalaten for mer smak.