



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet kylling- og grønnsaksgryte med smørglaserte småpoteter

Smørglaserte småpoteter
300 g småpoteter
½ pakke kryddersmør

Kyllinggryte
300 g kyllingkjøttdeig
1 stk gul løk
1 stk rød paprika
50 g spinat
1 pakke lett crème fraîche
1 pakke hønsebuljong
1 pakke oregano
125 g grønne ertre
1–2 dl vann ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Smørglaserte småpoteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Kyllinggryte:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Skrell imens løken, og skyll paprikaen og spinaten. Grovhakk løken, og rens og kutt paprikaen i biter. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek videre i 2–3 minutter, til den er gjennomstekt. Krydre kjøttet med salt og pepper, og ha det over på en tallerken.
- 3. Kyllinggryte, fortsettelse:** Ha litt ny olje i gryten og stek løken og paprikaen i 2 minutter under omrøring. Ha i crème fraîche, buljongen, oreganoen og 1 dl vann, og gi det hele et raskt oppkok under omrøring. Tilsett ertene, spinaten og kjøttdeigen og la småkoke frem til servering. Ha mer vann i gryten hvis du vil, og smak til med salt og pepper.
- 4. Smørglaserte småpoteter, fortsettelse:** Hell vannet fra de ferdigkokte potetene, og vend inn kryddersmøret.