



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bønnegryde med kyllingefars, ris og creme fraiche

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk grøn peber
1 stilk bladselleri
½ dåse kidneybønner
1 stk løg
300 g hakket kylling
½ pose røget chili
½ pose hønsebouillon
½ dåse hakkede tomater
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøntsager:** Skyl peberfrugt og bladselleri. Skær peberfrugten i tern og bladselleri i tynde skiver. Pil og skær løg i både. Hæld lagen fra bønnerne og skyl dem grundigt.
3. **Kyllingefars:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Læg kødet på i ét stykke og steg ca. 1 min. på hver side, så det får en stegeskorpe. Del nu kødet fra hinanden og steg til det er gennemstegt.
4. **Bønnegryde:** Kom grøntsagerne i gryden og steg videre i 2-3 min. Tilsæt røget chili, hønsebouillon og hakkede tomater. Skyl dåsen med 1 dl vand og kom det i gryden. Lad det simre ca. 5 min. Smag til med salt og peber.
5. **Servering:** Servér bønnegryden med ris og top den med en klat creme fraiche.