



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklinggryta med svamp, timjan, äpple och potatismos

Potatismos

Potatis 450 g

- Mjöl* 1 ½ dl
- Smör 2 msk

Kycklinggryta

Gul lök 1 st

Champinjoner 200 g

Kycklinglårfilé 300 g

- Salt 1 krm

Vitlök 2 klyftor

- Vetemjöl* 1 msk

Tomatpuré 1 förp

Torkad timjan 1 förp

Kinesisk soja 1 förp

- Vatten 3 dl

Kycklingbuljong 1 påse

Rött äpple 1 st

Att ha hemma ●

Mjöl*, Salt, Smör,
Smör*, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl*

1. Potatismos: Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. Förberedelse kycklinggryta: Klyfta gul lök. Halvera champinjoner. Skär kycklinglårfilé i mindre bitar, ca 3x3 cm. Skär inte bort fett, det smälter i grytan och ger god och fyllig smak.

3. Kycklinggryta: Hetta upp smör i en stekgryta. Bryn kyckling ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt lök, champinjoner och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner vetemjöl, tomatpuré, torkad timjan, kinesisk soja, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda på medelvärme ca 10 min.

4. Potatismos: Värm mjölk och smör i en kastrull. Häll av potatisen och mosa med elvisp eller potatisstöt. Tillsätt mjölkblandningen och vispa till ett mos. Smaka av med lite salt.

5. Tärna äpple. Dra grytan från värmen och blanda ner äpple. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera med potatismos.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ