



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Gryta ala stroganoff style med grillad skivad kycklingfilé, champinjoner och ruccola

### Kycklinggryta

Purjolök ½ st  
Champinjoner 125 g  
Olivolja 1½ tsk  
Salt  
Svartpeppar  
Vetemjöl 1½ tsk  
Vispgrädde 1 dl  
Mjök 2 dl  
Kycklingbuljong ⅔ tärning  
Tomatpuré 2 msk  
Skivad kycklingfilé 1 förp

### Till servering

Basmatiris 125 g  
Ruccola 30 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Strimla purjolök och kvarta champinjoner.
3. **Kycklinggryta:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs purjolök ca 4 min. Tillsätt champinjoner och fräs ytterligare ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Pudra över vetemjöl.
4. Blanda ner vispgrädde, mjök, smulad kycklingbuljong och tomatpuré. Koka upp och sjud ca 4 min. Dela kyckling en gång och lägg ner i grytan, låt allt bli varmt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera kycklinggryta med basmatiris och ruccola.