



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Dheligryta med Bjärekyckling, selleri och gult ris

### Gult ris

Gul lök ½ st  
Basmatiris 125 g  
Curry 1 tsk  
Kycklingbuljong ½ påse  
🏠 Smör ½ msk  
🏠 Vatten 2 ½ dl

### Dheligryta

Kycklinglårfile 300 g  
Röd paprika 1 st  
Gul lök ½ st  
Selleristjälk 1 st  
Butter chicken paste ½-1 förp  
Vispgrädd 1 dl  
🏠 Smör  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Vetemjöl 1 tsk  
🏠 Vatten 1 dl

- 1. Förberedelser:** Halvera kycklinglårfile. Tärna röd paprika smått. Grovhacka all gul lök. Skiva selleristjälk.
- 2. Gult ris:** Hetta upp smör i en kastrull. Fräs lök ca 2 min. Tillsätt basmatiris och curry. Häll i vatten och smulad kycklingbuljong. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Dheligryta:** Hetta upp lite smör i en stekgryta och bryn kyckling med salt och lite nymald svartpeppar runtom till de fått lite färg. Lägg upp på ett fat.
- 4.** Hetta upp lite mer smör i den använda grytan och fräs paprika och lök ca 4 min, tills det mjuknat. Pudra över vetemjöl. Tillsätt butter chicken paste (se tips), vispgrädd och vatten. Låt puttra ca 2 min.
- 5.** Lägg ner kycklingen i grytan och låt allt puttra ca 15 min, tills kycklingen är helt genomstekt (inntertemp 72°C). Rör ner selleri i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6.** Servera dheligryta med gult ris.

**TIPS!** Butter chicken paste är het så smaka dig fram till lagom styrka!