



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dheiligryta 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

Dheiligryta

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

- 1. Förberedelser:** Halvera kycklinglårfilé. 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. Dheiligryta:** 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), vispgräddes 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. Rör ner selleri i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6.** Servera dheiligryta med gult ris.

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