



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  
● Vetemjöl 1½ tsk  
Vispgrädde 1 dl  
● Mjök 2 dl  
Kycklingbuljong ⅔ påse  
Tomatpuré 1 förp  
Skivad kycklingfilé 1 förp

## Till servering

Basmatiris 135 g  
Ruccola 30 g

## Att ha hemma ●

Mjök, Olivolja, Salt,  
Svartpeppar, Vetemjöl

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, 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.