



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
 Vispgrädd 1 dl
 Kycklingbuljong ⅔ påse
 Tomatpuré 1 förp
 Skivad kycklingfilé 1 förp
 🏠 Olivolja 1½ tsk
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vetemjöl 1½ tsk
 🏠 Mjök 2 dl

Till servering

Basmatiris 135 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 vispgrädd 2, 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.