



MIDDAGS TIPSET



4 port

ENKEL KYCKLINGGRYTA

Bjud dina vänner på en god kycklinggryta!
Börja med en god bas och smaksätt precis innan servering.

450 g kycklingbröstfilé
1 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
1 krm svartpeppar
1/2 msk soja
1 tärning hönsbuljong
1 msk vetemjöl
5 dl Kelda® matlagingsgrädde

Skär kycklingen i strimlor. Peppra och bryn den i smör-&rapsolja i en stekpanna.
Rör i soja, smulad buljongtärning och grädde. Vispa ut vetemjölet i lite vatten
och rör ner i grytan. Låt allt koka ca 5 min. Servera med ris och sallad.

TIPS: Tillsätt gärna sockerärter, oliver och hackad persilja.

Scanna
receptet till
mobilen!

