

Gryderet med kylling

Opskriften er til 4 personer.



Ingredienser:

300 g. kyllingfilet (i tern)
Fedtstof til stegning
Lidt paprika
2 porre (i tynde skiver)
2 peberfrugter (i tern)
3 gulerødder (i tynde skiver)
1 lille spidskål (i strimler)
3 tsk. paprika
1 dåse hakkede tomater
3 spsk. tomatpasta
2 dl. vand
1 bouillonterning (høns)
1/2 l. fløde
Salt/peber

Sådan gør du:

Start med at finde alle ingredienser frem og gør alle grøntsagerne klar.

Kylling filet i tern brunes godt af i en stor gryde og krydr med lidt paprika.

Porre, peberfrugt, gulerødder og spidskål tilsættes i gryden.

Tilsæt hakkede tomater, tomatpasta, vand, en smuldret bouillonterning og fløde.

Rør godt rundt og lad det koge op.

Lad gryderetten simre i 30 minutter.

Smag retten til med salt/peber og jævn evt. retten

Serveres med ris eller frisk pasta.