

inköpslistan.se

Av: Caisa Magnusson

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

ELINS KYCKLINGGRYTA

Ingredienser

1 st kyckling, grillad
7 st charlottenlök
(eller 3 bananchalotten)
1 bit purjolök
2 burkar champinjoner, hela
(avser små burkar)
6 dl grädde, matlagning
curry

Gör så här

Rensa kycklingen och skär den till småbitar. Skala och dela charlottenlöken i mindre bitar. Strimla purjolöken och fräs den tillsammans med charlottenlöken i lite margarin, gärna i en wok-panna. Låt de fräsa tillsammans i 3-4 minuter, lägg sedan i kycklingen, champinjoner, grädde samt curry efter smak. Låt koka 5 minuter.
Servera med ris eller bulgur.

(Om du är svag för salt så blanda ner en smulad hönsbuljongtärning tillsammans med grädden.)

Tips: Om du lagar till barn som inte är så förtjusta i lök eller champinjoner så öka bara mängden kyckling och ta bort lite grönsaker eller byt ut dem mot t.ex. morotsslantar