

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

FREDAGSFAVORITEN

Ingredienser ▮

4 st pitabröd
1 st purjolök
1 st paprika, gul
1 st paprika, röd
15 st champinjon
1 krm paprikapulver
1 krm svartpeppar, grovm.
1 krm vitpeppar
1 tsk ingefära
1 tsk curry
1 burk tomater, krossade
3 msk kesella *(lätt)*
2 msk tomatpuré
2 st kycklingfilé
1 tsk olivolja

Gör så här ▮

Strimla kycklingfiléerna. Skär ner grönsakerna och svamp i bitar efter eget tycke. Börja med att steka kycklingen i en het panna. När den börjar bli klar, sänk värmen till medel och lägg i grönsaker och svamp. Krydda efter egen smak. När grönsakerna mjuknat, tillsätt krossade tomater, tomatpuré samt kesella. Låt puttra så att allt blir genomvarmt. Fyll pitabröden och servera varmt.