



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt

KRYDDIG KYCKLINGGRYTA

Ingredienser ▮

1 st lök, gul
450 g kycklingfile
2 tsk spiskummin
2 dl buljong, höns
1 burk vita bönor
200 g chorizo
2 tsk chilipulver
1 burk tomater, hela
1 st paprika, röd

Gör så här ▮

Skiva löken, tärna chorizon och skär kycklingen i mindre bitar.
Fräs löken nästan mjuk i en gryta, strö över kryddorna och fräs en kort stund.
Dela sönder tomaterna och blanda ner dom med sitt spad i grytan.
Koka upp och tillsätt kyckling och korv, sjud i ca 15 minuter.
Blanda i bönor låt dom blir varma, smaka av med salt och peppar.
Servera med ris eller tortillachips och gräddfil.