

inköpslistan.se

Av: Judy Carlsson

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

KYCKLINGGRYTA

Ingredienser

1 st kyckling, grillad
2 dl creme fraiche
2,5 dl grädde, matlagning
2 dl mjölk, mellan
2 st lök, gul
1 st paprika, gul
1 st paprika, röd
2 klyftor vitlök
4 dl ris *(Hur mycket du vill ha.)*

Krydda får ni själva göra

Gör så här

1. Sätt igång riset

2. Börja med att ta isär den grillade kycklingen och dra bort allt kött och dela det i mindre bitar, lägg sedan i det i kylen så länge.

3. Skär upp alla grönsaker och bryn dom i en gryta av ditt val.Krydda

4. Tillsätt sedan mjölk, cream fraiche och grädden, kan lägga till så mycket som ni tycker själva. Provsmakning

5. Gör redning och ha det så att det blir inte allt för tjockt, Provsmakning.

6. Ha i kycklingen sist av allt eftersom den redan är färdig så kokar den sönder om man har i den innan. Rör om försiktigt.

7. Servera med ris och grönsaker.