



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fransk kycklinggryta med champinjoner och persilja

Kycklinggryta

Gul lök 1 st
 Champinjoner 100 g
 Morot 1 st
 Kycklingfilé 300 g
 ● Olivolja 1 msk
 Vitlök 2 klyftor
 Tomatpuré 1 förp
 Lagerblad 2 st
 Torkad timjan ½ förp
 ● Socker 1 tsk
 ● Rödvinvinäger 1 msk
 Kinesisk soja 1 förp
 Kycklingbuljong 1 påse
 Majsstärkelse ½ msk
 ● Vatten 2½ dl

Till servering

Potatis 400 g
 Bladpersilja 20 g
 ● Olivolja ½ msk

Att ha hemma ●

Olivolja, Rödvinvinäger,
 Salt, Socker,
 Svartpeppar, Vatten

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Vid servering, blanda potatisen med olivolja och lite salt.
2. **Förberedelser:** Tärna gul lök och dela champinjoner. Skiva morot. Hacka bladpersilja. Skär kycklingfilé i ca 3x3 cm stora bitar.
3. **Kycklinggryta:** Hetta upp olivolja i en stekgryta. Bryn kyckling runt om ca 3 min och krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
4. Tillsätt gul lök, pressad vitlök, morot, champinjoner, tomatpuré, lagerblad, torkad timjan och socker. Fräs ytterligare ca 3 min.
5. Tillsätt rödvinvinäger, kinesisk soja och kycklingbuljong. Rör ut majsstärkelse i lite av vattnet. Häll ner majsredningen och resten av vattnet i grytan. Koka upp och sjud under lock ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera kycklinggryta med nykokt potatis. Toppa med bladpersilja!