



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingfrikassé med grønne erter, dill og kokte poteter

Kokte poteter
350 g poteter

Kyllingfrikassé
1 stk rødløk
2 stk gulrøtter
1 bunt dill
300 g strimlet kyllingfilet
1 pakke hønsebuljong
1 pakke kokestabil matfløte
½ pakke maisstivelse
1 pakke grønne erter
2 dl vann ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Skrell eller skyll potetene. Kok dem i lettsaltet vann i omtrent 25 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).
- 2. Kyllingfrikassé:** Skrell løken og gulrøttene. Kutt løken i tynne båter og gulrøttene i skiver på skrå. Skyll og grovhakk dillen. Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen under omrøring i omtrent 3 minutter, eller til den har en gyllen stekeskorpe. Skru ned til middels varme, ha i rødløken, gulrotskivene, buljongen og 2 dl vann. Gi det et oppkok, og la det småkoke under lokk i omtrent 10 minutter.
- 3. Kyllingfrikassé, fortsettelse:** Bland sammen fløten og halve pakken med maisstivelse i en kopp. Vend maisenna-blandingen og ertene i gryten, og la det koke videre i 3-4 minutter, til gryten tykner litt. Vend inn dillen rett før servering, og smak til med salt og pepper.



TIPS!

Mos potetene sammen med en gaffel eller visp, og vend inn litt smør og eventuelt melk, hvis dere ønsker å servere retten med potetmos.