



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklinggryta med svamp, timjan, äpple och potatismos

## Potatismos

Potatis 450 g

- Mjök\* 1 ½ dl
- Smör 2 msk

## Kycklinggryta

Gul lök 1 st

Champinjoner 200 g

Kycklinglårfile 300 g

- Salt 1 krm

Vitlök 2 klyftor

- Vetemjöl\* 1 msk

Tomatpuré 1 förp

Torkad timjan 1 förp

Kinesisk soja 1 förp

- Vatten 3 dl

Kycklingbuljong 1 påse

Rött äpple 1 st

## Att ha hemma ●

Mjök\*, Salt, Smör,  
Smör\*, Svartpeppar,  
Vatten, Vetemjöl\*

**1. Potatismos:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.

**2. Förberedelse kycklinggryta:** Klyfta gul lök. Halvera champinjoner. Skär kycklinglårfile i mindre bitar, ca 3x3 cm. Skär inte bort fett, det smälter i grytan och ger god och fyllig smak.

**3. Kycklinggryta:** Hetta upp smör i en stekgryta. Bryn kyckling ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt lök, champinjoner och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner vetemjöl, tomatpuré, torkad timjan, kinesisk soja, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda på medelvärme ca 10 min.

**4. Potatismos:** Värm mjök och smör i en kastrull. Häll av potatisen och mosa med elvisp eller potatisstöt. Tillsätt mjölkblandningen och vispa till ett mos. Smaka av med lite salt.

**5. Tärna äpple.** Dra grytan från värmen och blanda ner äpple. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera med potatismos.