



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingpanne med paprika og squash i kremet ajvarsaus, servert med jasminris

Ris

135 g jasminris

Kylling gyros

½ stk squash

½-1 stk rød paprika

½-1 stk rødløk

300 g kyllinggyros

½-1 pakke ajvar

1 pakke kokestabil

matfløte

🏠 ½ dl vann

🏠 salt

🏠 olje

🏠 pepper

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Kyllingpanne, forberedelse:** Skyll squashen og paprikaen. Rens paprikaen, og kutt paprikaen og squashen i grove biter. Skrell og kutt rødløken tynne i båter.

3 **Kyllingpanne:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllinggyroskjøttet i omtrent 3 minutter. Rør litt rundt underveis så kjøttet blir jevnt stekt på begge sider. Ha kjøttet over på en tallerken.

4 **Kyllingpanne, fortsettelse:** Varm opp stekepannen på nytt til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek grønnsakene i 3-4 minutter, til det får litt farge. Krydre med salt og pepper. Tilsett ½ dl vann, matfløten og ønsket mengde av ajvarsausen, og ha kyllingkjøttet tilbake i pannen. Kok opp og la det småkoke i 2 minutter. Smak til med salt og pepper.