



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingstrimler i tomatisert grønnsaksratatouille med balsamico og ris

## Ris

135 g jasminris

## Kylling i ratatouille

1 stk rødløk

1 stk rød paprika

1 stk squash

300 g strimlet kyllingfilet

1 pakke urtemiks

1 boks hakkede tomater

1 pakke hønsebuljong

1 pakke balsamicovinaigrette

½ ss smør\* <sup>B</sup>

1 dl vann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Kylling i ratatouillesaus:** Skrell rødløken, skyll og rens paprikaen og squashen. Kutt grønnsakene i terninger.
- 3. Kylling i ratatouillesaus, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha litt olje og ½ ss smør. Stek kyllingstrimlene i 2 minutter, til de har fått litt farge. Legg kyllingen over på en tallerken. Ha litt mer olje i stekepannen, og stek grønnsakene i omtrent 2 minutter, til de er blanke. Krydre med urtemiksen, salt og pepper. Tilsett de hakkede tomatene, hønsebuljongen, balsamicovinaigretten, 1 dl vann og kyllingen. Kok opp og la gryten småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt og pepper.



## TIPS!

Tilsett litt mer vann om sausen blir for tykk.

\* Du kan bytte ut inngrediensen mot et allernæringsalternativ