



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling stroganoff med dijonsenap, saltgurka och crème fraiche

Kyckling stroganoff

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Kycklingfilé strimlad 300 g
Tomatpuré 1 msk
Paprikapulver 1 förp
● Vatten 2 dl
● Vetemjöl 2 tsk
Kycklingbuljong 1 förp
Crème fraiche 75 g
Dijonsenap 1 msk
Bladpersilja 20 g

Till servering

Småpotatis 400 g
Saltgurka ½ förp

Att ha hemma ●

Smör*, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Kyckling stroganoff:** Strimla gul lök och finhacka vitlök. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna. Fräs strimlad kycklingfilé ca 3 min, krydda med nymald svartpeppar. Tillsätt lök och vitlök, stek ytterligare 1 min. Blanda ner tomatpuré, paprikapulver och vetemjöl, blanda runt. Tillsätt vatten, kycklingbuljong och crème fraiche. Låt sjuda ca 5 min. Rör ner dijonsenap.
4. Finhacka bladpersilja och skär avlånga klyftor av saltgurka.
5. **Servering:** Strö persilja över kycklingen och servera med saltgurka och potatis.