



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Kremet kyllinggryte med estragon, gulrøtter og spinat, servert med potetmos

Potetmos

500 g potetmos

Kyllinggryte med estragon

1 stk gulrot

1 stk gul løk

1 bunt estragon

50 g spinat

300 g sous vide-
kyllingfilet med sitron
og pepper

1 pakke kokestabil
matfløte

🏠 ½ ss hvetemel*

🏠 1 ss smør*

🏠 salt

🏠 pepper

1 Potetmos: Legg posen med potetmos i en kjele, og dekk til med vann. Kok opp, og la potetmosen småkoke i omtrent 15 minutter, eller til resten av retten er klar og mosen er gjennomvarm. Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

2 Kyllinggryte med estragon: Skrell og kutt gulroten og løken i terninger. Skyll estragonen og spinaten, og dra bladene fra stilkene på estragonen. Kutt kyllingen i mindre biter, men ta vare på kraften i pakken.

3 Kyllinggryte med estragon, fortsettelse: Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek gulroten og løken i omtrent 2 minutter. Rør inn ½ ss hvetemel, og hell på kraften fra kyllingpakken og matfløten. Gi det et oppkok, og la gryten småkoke i omtrent 5 minutter, eller til gulrøttene nesten er møre (se tips). Vend inn estragonbladene og kyllingen, og la det småkoke videre i 2–3 minutter. Vend inn spinaten rett før servering, og smak til med salt og pepper.

Tips fra kokken: Vend inn litt vann i gryten hvis dere synes den blir for tykk. Dra gjerne kyllingen litt fra hverandre med to gafler når gryten er ferdigkokt.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ