



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet kylling- og grønnsaksgryte med smørglaserte småpoteter

**Smørglaserte småpoteter**  
300 g småpoteter  
½ pakke kryddersmør

**Kyllinggryte**  
300 g kyllingkjøttdeig  
1 stk gul løk  
1 stk rød paprika  
50 g spinat  
1 pakke lett crème fraîche  
1 pakke hønsebuljong  
1 pakke oregano  
125 g grønne erter  
1-2 dl vann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Smørglaserte småpoteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15-18 min, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Kyllinggryte:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Skrell imens løken, og skyll paprikaen og spinaten. Grovhakk løken, og rens og kutt paprikaen i biter. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek videre i 2-3 minutter, til den er gjennomstekt. Krydre kjøttet med salt og pepper, og ha det over på en tallerken.
- 3. Kyllinggryte, fortsettelse:** Ha litt ny olje i gryten og stek løken og paprikaen i 2 minutter under omrøring. Ha i crème fraîche, buljongen, oreganoen og 1 dl vann, og gi det hele et raskt oppkok under omrøring. Tilsett ertene, spinaten og kjøttdeigen og la småkoke frem til servering. Ha mer vann i gryten hvis du vil, og smak til med salt og pepper.
- 4. Smørglaserte småpoteter, fortsettelse:** Hell vannet fra de ferdigkokte potetene, og vend inn kryddersmøret.