



#MATUTMANINGEN - #4

Enkel kycklinggryta med potatis och sallad

WWW.IMITTEN.SE

INGREDIENSER:

För 4 personer

ca 1 kg potatis
salt

Kycklinggryta:

400 g kycklinginnerfilé
1-2 msk smör
2 dl crème fraiche fetaost & saltorkade
tomater
1-2 dl vatten
250 g broccoli
1/2 tsk salt
1/2 krm svartpeppar

Sallad:

1 påse mixad sallad
2-3 tomater
1-2 avokado

GÖR SÅ HÄR:

- 1) Koka potatisen oskalad med lite salt.
- 2) Hacka tomaterna samt gröp ur och skiva avokadon i mindre bitar. Lägg alltihop tillsammans med den mixade salladen i en salladsskål. Rör om.
- 3) Stek kycklingen i smör i en stekpanna. Salta och peppra.
- 4) Ansa och dela broccolin i större bitar. Lägg ner dem i stekpannan, när kycklingen nästan är färdigstekt. Rör därefter ner crème fraiche och vatten.
- 5) Låt alltihop få koka ihop i några minuter.
- 6) Servera kycklinggrytan med den kokta potatisen och salladen.



#matutmaningen

*Receptet på kycklinggrytan är hämtat från arla.se.