



Beskrivelse

Kog en portion gule ris.

Skær kyllingefileterne i mundrette bidder, hak løg og hvidløg fint og skær peberfrugten i tern.

Svits kylling, løg og hvidløg i olien et par minutter ved middelhøj varme. Tilsæt peberfrugt, ris, tomatpure og paprika. Lad det svitse i yderligere et par minutter. Smag til med salt og peber.

Tilsæt ærterne. Varm retten igennem og server.

Ingredienser

- 1 portion gule ris
- 2 kyllingebrystfileter
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 rød peberfrugt
- 1 spsk. olie
- 1 spsk. tomatpure
- 1 tsk. paprika
- Salt og peber
- 100 g ærter