

Kyllinggryde Pikant

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Champignons renses og skæres i kvarte. Peberfrugten skæres i strimler og løget skæres i tern. Brun kyllingestrimlerne i 1 spsk. olie. Tag kødet op. Svits grøntsagerne i 1 spsk. olie. Hæld kyllingestrimlerne tilbage i gryden. Tilsæt bouillon og lad retten simre i ca. 10 minutter. Rør pikantosten med 1 dl vand. Tilsæt pikantosten og lad retten koge igennem. Smag til med salt og peber. Server kyllinggryden med løse ris og en blandet salat.

Ingredienser

500 g kylling i strimler
250 g champignon
100 g rød peberfrugt
1 løg
3 dl hønsebouillon
200 g pikantost light
1 dl vand
salt og peber
2 spsk. olie til stegning

Tilbehør: Løse ris og blandet salat