Kremet kyllinggryte med poteter

Ingredienser



- ♥ 1 løk
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 2 ss olivenolje
- ♥ 900 g kyllingfilet
- ♥ 100 g gulrot (skrelt vekt)
- ♥ 100 g kålrot (skrelt vekt)
- ♥ 100 g sellerirot (skrelt vekt)
- ♥ 500 g mandelpotet (skrelt vekt)
- ♥ 1 rød paprika
- ♥ 100 g spinat
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 2 dl crème fraîche
- ♥ 1 fond du chef, kylling (se tips)
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 2 ss dijonsennep
- ♥ 2 ss soyasaus
- ♥ 3 ss balsamicoeddik
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ litt frisk kruspersille

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Hakk løk og hvitløk og ha dette i en stor panne eller gryte med et par skjeer olje. Stek løken på middels varme til den er blank og gyllen. Skjær kyllingfilet i mindre

biter og stek dem sammen med løken i pannen.

Når kyllingbitene har fått fin farge, tilsettes gulrot, kålrot og sellerirot som er kuttet i terninger. La disse steke med i et par minutter.

Skjær skrelte mandelpoteter i store biter. Legg potetbitene i en kjele med kokende vann, slå av varmen på platen og la potetene ligge i det varme vannet til de er så vidt møre. Ta potene ut av vannet. Potetbitene skal vendes inn i kyllinggryten helt til slutt.

Skjær paprika i biter og ha i pannen sammen med spinatbladene. Hell på fløten og la dette surre på middels varme i noen minutter. Du vil etter hvert se at spinatbladene klapper sammen og reduseres i volum. Rør inn crème fraîche, kyllingfond og vann. Smak til sausen med dijonsennep, soyasaus, balsamicoeddik, kvernet salt og pepper. La gryten småkoke i et par minutter, til rotgrønnsakene er helt møre. Juster eventuelt tykkelsen på sausen med litt mer vann.

Helt til slutt vendes de store, ferdigkokte potetbitene inn i gryten. La det hele varmes opp sammen. Dryss på litt kruspersille og server kyllinggryten varm og nylaget!

Flatbrød og smør er supert tilbehør.

Tips

♥ Jeg har her brukt 1 stk chef du fond, kylling (28 gram). Du kan alternativt bruke 2 ss flytende kyllingfond eller 1 terning kyllingbuljong.

♥ Jeg liker å koke potetbitene for seg, for da har man bedre kontroll på at de ikke koker i stykker. Husk at skrelte mandelpoteter koker raskt, så følg med. Jeg bare legger potetbitene i kokende varmt vann, og slår av varmen på platen slik at vannet slutter å koke. Potetbitene tas ut av vannet når de er så vidt møre slik at de kan vendes inn i den varme kyllinggryten. Det går så klart fint å bruke andre type poteter enn mandelpoteter også.

♥ Se også **Kremet One Pote Pasta med kylling**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-kyllinggryte-med-poteter