Kyllinggryte med sopp og kremost

Ingredienser



♥ 700 g kyllingfilet
♥ 600 g champignon
♥ 1 purreløk
♥ 2 ss olivenolje
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 kyllingfond (se tips)
♥ 1 ss soyasaus
♥ 1 dl bladpersille
♥ 300 g kremost med hvitløk og urter
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ jasminris
♥ grønn salat
♥ vinaigrette (dressing)

Fremgangsmåte

Kutt kyllingfiletene i biter. Rens champignon og skjær dem i skiver. Vask purreløken og skjær i skiver.

Ha dette i en stor panne. Tilsett olivenolje og stek på middels varme i noen minutter, til kyllingbitene har fått gyllen farge.

Tilsett fløte, kyllingfond, soyasaus og hakket bladpersille. Ha også kremost i pannen.

Varm opp videre og rør til kremosten har løst seg opp. Sett på lokk og la gryten småputre i noen minutter, til kyllingbitene er møre.

Smak til med kvernet salt (se tips) og pepper.

Serveres med kokt jasminris og gjerne også en enkel, grønn salat.

Tips

♥ Jeg brukte her 1 fond du chef, kylling (28 gram). Du kan alternativt knuse 1 terning kyllingbuljong og tilsette.

♥ Gryten tykner av å bli stående på platen. Det er i så fall bare å tilsette litt vann til ønsket konsistens.

♥ Vær forsiktig med å tilsette ekstra salt, for både kyllingfond og soyasaus er nokså salt.

♥ Som salat brukte jeg her ruccola som jeg blandet med en enkel vinaigrette rett før servering. **Vinaigrette** (dressingen) lager du av 3 ss olivenolje, 2 ss hvitvinseddik, 1 ts dijonsennep, 1 ss akasiehonning, kvernet salt og pepper.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kyllinggryte-med-sopp-og-kremost