



## Allt i ett-gryta med kyckling, bacon och potatis

Ingredienser 4 personer

---

1 st	lök, gul
2 st	paprikor, röda
3 st	bacon, skivor
8 st	potatisar, kokta, medelstora (ca 600 g)
1 st	kyckling, grillad
1,5 dl	vatten
1 msk	olivolja
3 msk	tomatpuré
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 påse	babyspenat, (80 g)

## Tillagning

---

En mustig kycklinggryta smakar gott och värmer en kylig höstkväll.

1. Skala och grovhacka löken. Dela, kärna ur och strimla paprikan. Skär baconskivorna i bitar. Skala eller borsta potatisen och skär den i klyftor. Skär kycklingen i 8-10 bitar.
2. Fräs lök, paprika och bacon i olja ca 5 min. Tillsätt potatis och tomatpuré och fräs under omrörning ca 2 min. Tillsätt vattnet och koka ca 2 min.
3. Blanda ner kycklingbitarna och koka ca 4 min. Krydda med salt och peppar. Blanda i spenaten och servera