



Franskinspirerad kycklinggryta

Ingredienser 2 personer

2 st	kycklingfiléer
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar
0,5 msk	olivolja
75 g	chèvreost
2 dl	lätt crème fraiche, (15 %) eller fraiche (5 %)
0,5 dl	vatten
2 st	tomater
1 tsk	färsk dragon, eller 0,5 tsk torkad

Garnering

färsk dragon

Tillagning

I Christinas kycklinggryta trängs massor av goda smaker som för tankarna till Frankrike. Här blir det bäst med crème fraiche med lägre fetthalt. Vi har lagat den både med crème fraiche 15 % och med ännu magrare fraiche 5 % - det blir jättegott med båda.

1. Skär kycklingfiléerna i 4-5 bitar, salta och peppra. Bryn dem runt om i olja ca 5 minuter. Smula ner osten och tillsätt crème fraiche och vatten. Sjud ca 1 minut.
2. Skär tomaterna i bitar, tillsätt dem samt grovt hackad dragon och låt allt bli genomvarmt.
3. Garnera med dragon. Servera med pasta eller ris.