



Ingefärskyckling med paprika

Ingredienser 2 personer

2 st	kycklingfiléer, (å 125 g)
3 st	ingefära, färsk, cm
4 st	salladslökar
150 g	paprika, grön
150 g	paprika, orange
1 msk	smör
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
1 dl	vatten

Tillbehör

300 g	bulgur, kokt, med persilja
-------	----------------------------

Tillagning

Färsk ingefära gör rätten både frisk och het. Paprika ger sötma.

1. Skär kycklingfiléerna i ca 2 x 2 cm stora bitar. Skala och skär ingefäran i strimlor, ungefär som halva tändstickor.
2. Ansa och skiva salladslöken. Kärna ur och strimla paprikorna.
3. Stek kycklingen i smör så att den får fin stekyta. Tillsätt ingefära, paprika och sist salladslöken. Salta och peppra.
4. Häll på vatten och låt koka ihop några minuter.
5. Servera tillsammans med kokt bulgur garnerad med klippt persilja.