



## Kyckling med kikärtsratatouille

Ingredienser 2 personer

200 g	kycklingfiléer
0,5 tsk	salt
0,5 krm	svartpeppar
0,5 tsk	rosmarin

## Kikärtsratatouille

1 st	gul lök
1 st	vitlösklyfta
0,5 st	aubergine
0,5 msk	olja
200 g	kikärter, (1/2 burk)
200 g	tomater, (1/2 burk)
0,5 st	grönsaksbuljongtärning
0,5 tsk	timjan

## Tillbehör

350 g	potatisklyftor
-------	----------------

## Tillagning

Smakerna är hämtade från medelhavsköket.

1. Skala och hacka den gula löken och vitlöken. Skär auberginen i bitar.
2. Stek lök och aubergine i olja i en stekpanna med beläggning.
3. Låt kikärterna rinna av. Rör ner kikärter och tomater med sitt spad. Krydda med smulad buljongtärning och timjan.
4. Låt allt koka ihop ca 10 minuter.
5. Krydda kycklingen med salt, peppar och rosmarin. Stek dem i olja i en stekpanna ca 6 minuter på varje sida. Servera kycklingen med grönsaksröra och potatis.