



Kyckling pot au feu

Ingredienser 4 personer

| | |
|-------|---------------------------------|
| 300 g | potatis |
| 250 g | morötter |
| 3 st | kycklingfiléer, (400 g) |
| 200 g | chorizokorv |
| 4 st | salladslökar |
| 4 dl | hönsbuljong, (tärning + vatten) |
| 1 st | pepparrot, bit (ca 50 g) |
| 1 msk | persilja, hackad |

Tillagning

En smal rätt där buljongen får mycket smak av chorizo och pepparrot.

1. Skala och skär potatis och morötter i 1 cm-tärningar. Skär kyckling och chorizo i 2 cm-bitar. Finstrimla salladslöken.
2. Koka upp buljongen och lägg ner potatisen. Koka den under lock ca 8 min.
3. Tillsätt kyckling, morötter och chorizo och koka ytterligare ca 5 min. Blanda i salladslöken och koka ca 1 minut.
4. Skala och riv pepparrot. Blanda ner persiljan i pot au feun och strö över pepparrot.