



KYLLING I PAPRIKASAUCE MED RIS

4 PERSONER

Nem, børnevenlig og lækker opskrift på kyllingebryst i paprikasauce med ris og gulerødder. Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

560 g kyllingebryst
4 fed hvidløg
2 stk. løg
8 stk. gulerod
4 tsk. tomatpure
6 tsk. paprika
4 dl vand
2 stk. hønsebouillonterning
2 dl madlavningsfløde
400 g ris
1/2 bundt frisk persille

TILBEREDNING

Kog ris efter pakkens anvisning. Skær kyllingebryst i strimler.

Hak hvidløg fint og skær løg i tern. Skræl gulerødder og skær dem i tynde skiver.

Opvarm en pande med olie. Steg hvidløg og løg indtil de er bløde. Tilsæt kylling og steg det. Tilsæt paprika og tomatpure lad det stege med. Tilsæt gulerødder og svits dem. Tilsæt nu smuldret bouillonterning og vand. Lad det simre ved middel varme i ca. 5 minutter.

Tilsæt madlavningsfløde og smag til med salt/peber. Lad det simre ved lav varme til risene er klar. Hak persille fint.

Server kylling i paprikasauce med ris og hakket persille på toppen.