

Kyllinge Stroganoff – 4 personer

400 Kylligebryster i strimler

1 spsk sød paprika

2 spsk hvedemel

75 g Bacon i strimler

250 g champignon i kvarte

4 løg – finthakket

2 spsk koncentreret tomat pure

3 laurbærblade

2 dl grøntsagsbouillon

1 dl piskefløde

Salt – Peber

Persille til pynt



Dup kødet let med et stykke køkkenrulle.

Bland paprika, mel, salt og peber sammen og vend kyllinge strimlerne i blandingen.

Steg bacon i en gryde med lidt olie ved middelvarme – lad bacon dryppe af på en tallerken med køkkenrulle.

Rist champignonerne i bacon fedtet ved høj varme under omrøring – tilføj extra olivenolie efter behov.

Brun kyllinge kødet i oliven olie på en pande – efter bruningen kommes dette i gryden.

Samtidig tilsættes løg, tomat pure, bacon, laurbærblade og ca halvdelen af boullonen – ingredienserne blandes godt sammen. Læg låg på og lad det simre i ca 15 minutter – tilføj mere bouillon hvis nødvendigt. Til sidst tilsættes fløde – retten for et opkog – smag til med salt og peber.

Server ned kartoffelmos eller ris.

Velkommen