Krämig Kycklinggryta med Sweet Chili & Havreris.



Ingredienser (4 port):

1 knippe	Broccoli
600-700gr	Kycklinglårfilé
4 dl	Matlagningsgrädde
2 dl	Sweet Chili (ta mindre om man vill ha mindre sött)
1–2	Limefrukt eller pressad saft
1–2	Vitlöks klyfta riven (efter behov)
1–2 krm	Salt (efter behov)
1–2 krm	Grovmalen Svartpeppar (efter behov)

Till Serveringen:

Havreris för 4 port

Gör så här:

1. Koka Havreriset efter instruktionerna på förpackningen.

2. Dela Broccoli i mindre bitar och stek i olja på hög värme i en djup stekpanna. När dom är färdiga lägg dom i en skål på sidan.

3. Dela Kycklingfiléerna i mindre bitar och stek i samma stekpanna på hög värme tills dom fått en fin yta (genomstekta). Häll över matlagningsgrädden och Sweet Chilisåsen. Riv ner vitlöksklyftorna och tillsätt lime. Rör runt och låt det småputtra i några minuter.

4. Smaka av såsen och tillsätt salt, peppar & mer lime efter er smak.

5. Vid serveringen tillsätt Broccoli och det kokta havreriset.

Smaklig måltid!