

KYLLINGFRIKASSÉ

Kutt kyllingen i terninger på ca. 3×3 cm og fres dem i litt olje på middels varme. Kok opp vann, fløte og kyllingfond og smak til med salt og pepper. Rør ut maizena i litt vann og jevn sausen. Tilsett gurkemeie til en fin, gyllen farge.

Tilsett kyllingen og grønnsakene og la det koke i ca. 10 minutter.

INGREDIENSER

1 kg Kyllingfilét

1,6 kg Norrek gårdsblanding EPD: 302661

200 g Norrek rødløk ternet EPD: 5271853

1 liter Vann

2 dl Fløte

2 dl Kyllingfond

3/4 dl Maizena

Salt og pepper etter smak

Gurkemeie