

KYLLINGFRIKASSE

Kutt kyllingen i terninger på ca. 3x3 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 |