

Casa blanca gryde 4 pers



Ingredienser:

- 500 g kyllingefilet
- 300 g tørrede pasta penne
- 1 spsk olie
- 3 spsk karry
- 1 spsk paprika
- 2 rødløg i små både
- 2-4 porrer i ringe
- 5 dl hønsebouillon
- 4 dl fløde
- Salt of peber

How to:

1. Skær kyllingen i mundrette bidder og kog pastaen i let saltet vand
2. Sauter kyllingen i olien, sammen med krydderierne
3. Tilsæt rødløg og porrer, lad dem svitse et par minutter
4. Tilsæt bouillon og fløde og varm retten igennem
5. Smag til med salt og peber