

Opskrift til



”Spejderstart-gryde”

Opskrift til 4 personer:

500 g kyllingebryst — skæres i grove tern

500 g små kartofler — deles i kvarte

2 rødløg — hakkes groft

4 fed hvidløg — skæres i tynde skiver

6 cocktailtomater — halveres

6 soltørrede tomater — strimles

1 tsk paprika

1 tsk tørret oregano

1 bouillonterning

4 dl madlavningsfløde

75 g spinat



Kyllingekødet brunes grundigt i lidt olivenolie i en varm stegegryde. Lægges derefter til side

Kartoflerne steges i gryden indtil de har fået farve og stegeskorpe

Kom rødløg og hvidløg ned i gryden, derefter cocktailtomaterne

Kyllingekødet kommer tilbage i gryden

Kom de soltørrede tomater i sammen med paprika, oregano og fløde. Smuldr bouillonterningen i

Lad retten simre i 10 minutter under låg, hvorefter spinaten vendes i. Kog yderligere 5 minutter.