

Haremsgryta med kyckling och citron

Inspiration från Marocko och Persien möts i en krämig gryta med fräsch smak från citron och lite sting av sambal oelek.

8 portioner

1 kg kycklingbröstfilé

4 vitlöksklyftor

? smör

1 tsk salt

5 dl matlagingsgrädde

1 tärning hönsbuljong

2 tsk kinesisk soja

2 tsk sambal oelek

2 msk honung

Rivet skal och pressad saft av 1 citron

2 burkar kikärter

1 kruka hackad färsk persilja

Gör så här:

Skär kycklingen i bitar.

Skala och grovhacka vitlöken.

Bryn kycklingen runt om i smör i en stekpanna, tillsätt salt och vitlök.

Blanda grädde, buljongtärning, soja, sambal oelek, honung och citronsaft i en gryta.

Lägg i kycklingen och vitlöken.

Låt koka under lock ca. 10 minuter.

Skölj kikärtorna och låt rinna av.

Rör ner citronskal, kikärter och persilja.

Låt koka 2 minuter.

Servera med couscous, svarta oliver och surdegsgalette

