



Krämig kycklinggryta med dragon och öl

Av: Tina Nordström Från: Kökets middag

15 ingredienser | **30 min**

En lättlagad gryta med saftiga kycklingsteaks, steklök, champinjoner, grädde och dragon. En skvätt öl i grytan ger den en lätt och angenäm beska. Servera med nykokt, gaffelmosad potatis toppad med lite smör och riven muskot.

Ingredienser

 **4 portioner**

700 g kycklingsteaks
200 g steklök
200 g champinjoner
smör, till stekning
olivolja, till stekning

1 kruka färsk dragon
3 msk dijonsenap
2,5 dl ljus öl (lager)
3 dl vispgrädde
70 g spenat
salt
svartpeppar

Till servering

4 port kokt potatis
smör
muskot



Foto: TV4

Gör så här

Salta och peppra kycklingen. Skala löken.

Bryn kyckling, lök och svamp i smör och olja i en stor stekpanna eller gryta.

Tillsätt hälften av dragonbladen, senap och öl. Låt koka ihop ett par minuter. Blanda i grädden och låt grytan sjuda i 10-15 minuter.

Smaka av såsen i grytan med salt och peppar. Vänd ner spenat och lite mer dragonblad vid servering .

Servera med gaffelmosad kokt potatis toppad med smör och riven muskot.