

Kycklingstroganoff

Tänk vad mycket god mat det finns. Och vad mycket god mat som en ännu inte testat. Tycker jag hittar nytt och gott hela tiden. Som till exempel den här kycklingstroganoffen.

Har ni också bråda tider? Skolavslutningsvecka och mycket att hinna med på jobbet innan en efterlängtd semester.

Följ mig på [Instagram](#) eller [Facebook](#) för att inte missa några goda recept.



Kycklingstroganoff

4 portioner

1 gul lök

1 msk rapsolja

800 g strimlad kycklingfilé

1 burk kokosmjölk (å 400 g)

2 msk tomatpuré

1 1/2 msk kycklingfond

Salt & peppar

Färsk timjan



GÖR SÅ HÄR:

Skala och hacka löken och stek den sedan på medelvärme i rapsolja. Tillsätt kycklingen och stek

tills den har fått fin färg.

Blanda kokosmjölken, tomatpurén och fonden och låt puttra i 10-15 minuter. Smaka av med salt och peppar. Toppa stroganoffen med timjan.

Servera med ris och en god sallad.