

Spansk kycklinggryta med paprika

4+ portioner

- 800-1000 g kycklinglårfilé
- 150 g "torr" chorizo
- 1 stor gul lök
- 1 vardera röd, gul och grön paprika
- 1 burk hela, konserverade tomater
- 3 vitlöksklyftor
- 3 dl torrt, vitt vin
- 3 dl crème fraiche
- 1 tsk timjan
- 1 msk rökt paprikapulver
- 1 msk kycklingfond
- 20 skivade svarta oliver och 3 msk av spadet
- Cayenne, salt och peppar



1. Bryn kycklinglårfiléerna så de får fin färg. Lägg över på en tallrik.
2. Skär paprika i ca 3x3 cm bitar, löken i båtar och skiva vitlöken fint.
3. Dra skinnet av chorizon och skär i skivor.
4. Stek paprikan på hög värme tills den börjar ta färg och blir lite sotad i kanterna. Sänk värmen och tillsätt lök och vitlök och låt steka med tills de blir mjuka.
5. Tillsätt de konserverade tomaterna och mosa dem lite med slevan. Häll på vin, crème fraiche, kycklingfond, timjan och paprikapulver.
6. Lägg i kycklingen och chorizon, låt koka upp och sedan sjuda under lock i 30 minuter.
7. Mot slutet tillsätter du oliverna och olivspadet.
8. Smaka av med Cayenne, salt och peppar.
Servera med paella- eller avorioris.