
Sommer Kylling

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 bakke kylling
- 1 bundt forårsløg
- 1 bundt grønne asparges
- 1 bakke små tomater
- 1 glas tomatsauce
- 2 dl æblemost
- 2 spiseskefuld røget paprika
- 1 lille pose frisk spinat

Sådan gør du

- Steg kyllingekødet godt af.
- Vend kyllingekødet med paprika, salt og peber.
- Steg fortsat kyllingekødet i cirka 4 minutter.
- Tilsæt forårsløg, asparges og små tomater, og steg yderligere 4 minutter.
- Tilsæt nu tomatsauce og æblemost, og smag til med spinat og paprika.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen