
Kylling i krydret tomatsovs med varme krydderier

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 pakke kylling inderfilet
- 2 dåser Mutti tomater hakkede
- 1 spsk. hvidløgspulver
- 1 spsk. løgpulver
- 1 tsk. kanel
- 2 nelliker
- 1 tsk. kardemomme
- 2 laurbærblade
- Sort peber
- 1 spsk. cayennepeber
- 1 pose spinat
- 1 bakke små tomater

Sådan gør du

- Kylling ristes af sammen med alle krydderier.
- Tilsæt tomat fra dåse
- Lidt vand så det ikke bliver for tørt
- Tilsæt spinat og små tomater i halve efter 20 min.
- Smages til – du kan smage til med lidt frisk lime
- Retten kan sagtens tåle dine yndlings grøntsager.
- Du kan servere groft bulgur eller couscous til.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen