

## Kycklinggryta med ädelost

Jättegott recept på krämig gryta med kyckling. Ädelosten gifter sig väl med rosmarin, rostpeppar och sötman från portvinet.



### Ingredienser för 4 port.

500 g kycklingfileer 1 msk Smör 2,5 dl mellangrädde 1 msk konc kycklingfond 1 tsk krossad rostpeppar 1 krm svartpeppar

1 msk portvin eller svart vinbärssaft 1,5 tsk kinesisk soja 140 g Kvibille ädel rosmarin

### Gör så här

Skär kycklingfilen i bitar och bryn dem i smör i en stekpanna. Tillsätt grädde, fond, kryddor, portvin(eller saft) och soja. Låt koka under lock ca 10 min. Smula ner osten mot slutet

Strö över rosmarin Serveras med bulgur eller ris