

# KYLLINGEBRYST I KRYDRET SAUCE



4 personer

800 g rent kyllingebryst i stykker

50 g smør

2 store løg i pæne tern

1 kg kolde kogte kartofler i tern

1 fed knust hvidløg

3 ds. flåede tomater

1 rød peber i strimler

1 tsk. merian

1 dl fintklippet purløg

2 tsk. chilisaUCE

1 dl creme fraiche 38%

salt, peber

Smelt smørret i en gryde og rist løgene let. Tilsæt hvidløg og kartofler. Bland godt og tag det op med en hulske. Vend kyllingestykkerne i smørret. Tilsæt tomat og rød peber og lad retten simre ca. 15 min. under låg. Tilsæt løg/kartoffelblandingen sammen med purløg, krydderier og creme fraiche. Bring retten i kog og lad den simre 10 min.

**Tilbehør: flutes**