

Cremet risret med grøntsager og kylling

Tilberedningstid
30 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 200g bacon
- 400g kyllingebryst
- 200g grønne bønner
- 200g frossen spinat
- 1 rød peberfrugt
- 150g sukkerærter
- 2 spsk. soja
- 1 spsk. fiskesovs
- 1 lime
- 250g madlavningsfløde 15% fedt (*hvis man ønsker en mere cremet konsistens, kan man bruge fløde 38%*)
- Kogte ris (1,5 dl pr. person)
- Parmesanost



Tip



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
[annasfavoritter](#)

Fremgangsmåde

Skær kyllingebryst og grøntsager i mindre stykker

Sæt ris over til kogning

Rist bacon af på panden og sæt det herefter til side i en skål

Rist kylling af i bacon fedtet

Tilsæt grøntsager til kyllingen og herefter halvdelen af baconen og lad det hele riste af sammen
Gem evt. halvdelen af peberfrugten og sukkerærterne rå til topping

Tilsæt soja, fiskesovs og saften fra en halv lime

Skru ned for blusset og tilsæt madlavningsfløden og lad det simer til risene er færdig

Server med limeskiver fra en halv lime, resten af sukkerærter og peberfrugten og drys med bacon