

Kycklinggryta med sidfläsk

4 portioner

1 kg kycklingben
300 g rökt sidfläsk
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 burk krossade tomater
2,5 dl hönsbuljong
2 msk soja
2 msk pizzakrydda
2 lagerblad
1 tsk salt
0,5 tsk vitpeppar

Hacka vit- och gul lök.

Bryn kyckling och lök.

Skär bort svålen på fläsket och tärna resten.

Lägg alla ingredienser i en gryta (inkl. svålen) och koka upp och låt sedan sjuda i ca 30 minuter under lock.

Fiska upp svålen och lagerbladen.

Smaka av med salt och peppar.