

Kalaskyckling

100 g djupfrost, tinad kycklingfilé
1 dl vitt vin
1 msk soja
1 gul lök
1 röd paprika
salt
svartpeppar
paprikapulver

Gör så här:

Dela filéerna i mindre bitar och bryn dem i teflonpanna med lite vatten.

Krydda med paprikapulvret.

Salta och krydda med lite svartpeppar.

Finhacka löken och strimla paprikan.

Strö över löken och paprikan.

Låt allt eftersteka med vin och soja tills filéerna är möra (cirka 20-30 min).