



## Kycklinggryta med Cantadou 4 peppar

	25 port	100 port
Kycklingbröst	2,50 kg	10,00 kg
Vitlök	94 g	375 g
Olivolja	188 g	750 g
Svartpeppar, malen	25 g	100 g
Matlagningsgrädde 15%	1,56 kg	6,25 kg
Hönsbuljong	625 g	2,50 kg
Rosmarin	25 g	100 g
Cantadou 4 peppar	1,56 kg	6,25 kg
Oliver, svarta konserv m olja	31 g	125 g
Persilja	188 g	750 g
Råris	938 g	3,75 kg
Salt och peppar		

Skär kycklingen i 3-4 bitar på längden.  
Skala och grovhacka vitlöken.  
Bryn kyckling och vitlök i lite olivolja. Salta och peppra.  
Slå på grädden och hönsbuljongen.  
Blanda ner Cantadou, låt puttra i ca 10 min så att kycklingen blir helt färdig.  
Tillsätt oliver och rosmarin.  
Smaka av med salt och peppar.  
Koka riset enligt anvisningarna på paketet.

Servera med hackad persilja på toppen.