

Mette Johnsens kyllinggryte, 4 personer

6-8 stk. kyllingfiléer
2-4 stk. hvitløksbåter (hakkes)
12 stk. soltørkede tomater
½ dl hvitvin
1 ½ ts. kyllingbuljong
½ - 1 dl. hakket persille
2 ½ dl. fløte

Kari-Elisabets kyllinggryte, 20 personer

7 - 8 stk. grillede kyllinger
16-18 stk. hvitløks fedd (hakkes)
70 stk soltørkede tomater (skjæres i strimler)
2 flasker hvitvin (tørr)
2 l. kremfløte
5 ss. kyllingbuljong (etter smak)

Serveres med salat og 1,5 l. ris