**Gryterett med kyllingkjøttdeig og ris**

Hjemmelaget gryterett er jo bare kjempegodt. Så mye bedre enn dette tullet man kjøper på pose. Og det finnes jo nesten ikke grenser for hva man kan ha i. Er også en fin måte å få brukt opp rester. Her bruker jeg 600 gram med kyllingkjøttdeig, men det er kun for at den var på halvpris. Bruk gjerne 400 gram om du ønsker. Kjøttdeig av svin og storfe kan også brukes.

**Du trenger**

(Til 4-5 personer)

4-600 gram kjøttdeig

120 gram ukokt ris

1 rødløk

1 rød paprika

2 pakker hakkede tomater

1 pakke kidneybønner

1 boks mais (liten boks)

1 ss tomatpuré

0.5 stk chili (kan sløyfes)

1 buljongterning, kylling

2 dl vann

Smør til steking

1 ts Paprikakrydder

Salt etter smak

Pepper etter smak

**Slik gjør du**

Stek kjøttdeigen i en panne med smør/margarin. Kutt opp løk, chili og paprika i mindre biter. Tilsett kjøttdeigen mot slutten sammen med 1 ss tomatpuré. La det få frese sammen et par minutter. Ha det så over i en gryte eller kasserolle

Tilsett ukokt ris, hakkede tomater, buljong, vann og paprikakrydder. Kok opp og la småputre til risen er kokt. Tiden her varierer etter hvilken ris du bruker.

Sil og skyld bønner, sil av maisen. Tilsett begge i gryta på slutten. Smak til med salt og pepper.

Da er det bare å servere