




 6 port

 Kyckling, Huvudrätt, Fest, I ugn

FLYGANDE JACOB

Ingredienser

4 st banan
1 st kyckling, hel (*färdiggrillad*)
1 pkt grädde, mellan
2 dl chilisås
1 pkt bacon
1 hg cashewnötter
1 msk tomatpuré
5 dl ris

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Bena ur och skär kycklingen i bitar. Lägg köttet i en ugnssäker form.

Skär ner baconet och stek på medelvärme. Låt fettet rinna av på en bit hushållspapper.

Blanda grädden (vispad) med chilisås, tomatpuré och kryddor. Häll bladningen över kycklingen och de skivade bananerna (som ev. är kryddade med lite italiensk salladskrydda och svartpeppar)

Grädda i mitten av ugnen ca 20 minuter. Lägg på jordnötter och bacon när 15 minuter gått.

Servera med ris.