

Av: Bella Alén



- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Vardag, I ugn

ALÉNS PESTOKYCKLING

Krav på vardagsmat... Det skall gå snabbt, det skall vara enkelt att tillreda, det skall gärna räcka till två dagar alltså skall maträtten vara enkel att värma... ja och så skall det ju vara gott.

Ingredienser ▮

1 kg kycklingfile (*Tunna filéer*)
80 g pesto
150 g saltorkade tomater
4 dl grädde, visp

▮ Serveras med
4 port ris

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Lägg kycklingen i en ugnsfast form. Täck med pesto och fördela de saltorkade tomaterna över kycklingen. Häll över grädden.
3. Grädda i ugnen i ca 30 minuter.
4. Koka riset.

Koka extra ris så räcker det till lunch också.