

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

bild saknas

CITRONKYCKLING MED OLIVER

Ingredienser ▮

4 st kycklingfilé
2 klyftor vitlök
smör
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2,5 dl grädde, matlagning
 $\frac{1}{2}$ tärning hönsbuljong
1 tsk rosmarin
 $\frac{1}{2}$ st citron (*saft och rivet skal*)
 $\frac{1}{2}$ dl persilja (*grovhackad*)

Gör så här ▮

Skär varje kycklingfilé i 3 bitar på längden. Skala och hacka vitlöken. Bryn kycklingen i smör i en stekpanna, salta och peppra. Blanda grädde, buljongtärning, rosmarin och citronsaft i en gryta. Lägg i kyckling och vitlök. Låt koka under lock ca 5 min. Rör ner citronskal, oliver och persilja. Garnera med citron