

inköpslistan.se

Av: Andreas Karlsson

4 port

DILLIG KYCKLING

Ingredienser

500 g kycklingfile *(tärnat)*
1 msk smör
3 dl buljong, höns
1 msk vetemjöl
1,5 dl creme fraiche
$^{3}/_{4}$ dl dill *(hackad färsk)*
vinäger, vitvin
salt
svartpeppar, grovm.
1 kg potatis

Gör så här

1. Bryn kycklingen i smör eller olja och lägg över i en gryta.

2. Tillsätt buljong och låt koka i 15 minuter tills kycklingen blivit riktigt mör.

3. Red av vetemjölet i crème fraiche, tillsätt detta och låt koka 5-10 minuter.

4. Rör ner dillen och smaka av med vitvinsvinäger, salt och peppar. Servera med kokt potatis och morotsslantar.