



bild saknas

4 port

DILLIG KYCKLING

Ingredienser

500 g kycklingfile (*tärnat*)
1 msk smör
3 dl buljong, höns
1 msk vetemjöl
1,5 dl creme fraiche
 $\frac{3}{4}$ 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.