

inköpslistan.se

Av: Ulrika Berggren

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

FEST KYCKLING GRYTA

Ingredienser

800 g kycklingfile
5 dl creme fraiche
4 tsk ital. salladskrydda
4 tsk franska örter
4 msk tomatpuré
2 klyftor vitlök
1 tsk senap, dijon
2 dl ost, riven

Servera med

jasmine ris och sallad

Gör så här

Dela och stek kycklingen, salta lätt.
När kycklingen är genomstekt lägg över den i en ungssäker skål.
Blanda samman creme fraiche, tomatpure, diong senap, pressad vitlök och båda kryddorna.
Häll blandningen över kycklingen, och sätt in den i ungnen.
220 grader i ca 20 minuter.
Efter ca 10 minuter lägger du på den rivna osten.