

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

FLYGANDE JAKOB (VÄRLDENS GODASTE)

Ingredienser

1 st kyckling, grillad *(ca 1 kg)*
2 dl vispgrädde
1,5 dl chilisås
2 tsk curry
1 pkt bacon
1 dl jordnötter *(saltade)*
2 st banan
4 dl ris
4 st sallad
1 burk ananas, skivor
(ev. om man vill/gillar)

Gör så här

Om du inte har färdiggrillad kyckling måste du tillaga kycklingen färdigt först.

1. Sätt ugnen på 225 grader. Bena ur kycklingen. Skär köttet i mindre bitar och lägg dem i en ugnsäker form.

2. Skala bananerna. Dela dem först på tvären och sedan på längden så att det blir fyra bitar av varje banan. Lägg bitarna ovanpå kycklingen.

3. Vispa grädden. Blanda den med chilisås och curry. Fördela blandningen över kyckling och bananbitarna. Gratinera mitt i ugnen ca 20 minuter.

4. Skär fläsket eller baconet i småbitar. Stek dem knapriga i medelvarm stekpanna. Låt bitarna rinna av på hushållspapper. Strö fläsket eller baconet och jordnötter över den gratinerade anrättningen.

Servera med ris och sallad.