

inköpslistan.se

Av: A-C A

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

GRÖNPEPPARKYCKLING

Ingredienser

4 st kycklingfilé
(grillade eller kokta)
1 tsk margarin, flytande
2 msk fransk senap
2 msk soya sauce
2 msk grönpeppar *(krossade)*
1,2 dl mjölk, lätt
2,5 dl buljong, höns
4 msk creme fraiche, lätt
2 tsk maizena *(redning)*

Gör så här

Skär den färdiga kycklingen i bitar och lägg i en form. Bland resten av ingredienserna i en kastrull ock koka ihop. Låt svalna, häll sedan över kycklingen och låt dra i kyl ett par timmar.

Gratinera i 200grader i 15 minuter. Servera med kokt ris och sallad.