

inköpslistan.se

Av: Marie Pettersson

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

KLASSISK SOMMARKYCKLING

Ingredienser

4 st kycklingfile
2 klyftor vitlök
2,5 dl vispgrädde
1 tärning buljong, höns
2 tsk senap, fransk
1 knippe gräslök
$^1/_4$ st gurka
140 g bacon

Gör så här

Skala och hacka vitlöken. Bryn kycklingen runt om i smör i en stekpanna. Blanda grädde, smulad buljongtärning, senap, vitlök och gräslök i en vid panna. Lägg i kycklingen. Låt den koka under lock ca 10 min. Skär gurkan i skivor och halvera dem. Strimla baconet och stek det knaprigt. Låt det rinna av. Rör ner gurkan i såsen vid servering och strö över baconet. Servera till kokt färskpotatis.