

inköpslistan.se

Av: Carina Danling

8 port

Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

KYCKLING Á LA RAMEL

Ingredienser

10 st kycklingfile
(filéerna tillagas frysta)
5 klyftor vitlök *(medelstora)*
1/2 dl parmesan *(riven)*
6 dl vispgrädde
6 tärningar buljong, höns
(ja, 6 tärningar)
1 tsk salt *(valfri mängd)*
2 krm svartpeppar *(valfri mängd)*

Gör så här

Smörj en ugnsfast form, t. ex. en långpanna. Lägg de frysta kycklingfiléerna i formen. Salta och peppra lite. Pressa över vitlöksklyftorna och strö över parmesanosten. Häll grädden runt filéerna och smula över buljongtärningarna. Sätt in i 200 grader ca 50 minuter. Passa på filéerna så de inte blir torra.

Servera med ris och en grönsallad.