

inköpslistan.se

Av: jånna györik

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

KYCKLING GRATÄNG

Ingredienser

4 st kycklingfile
600 g broccoli
1 st rödlök
100 g champinjon
1 klyfta vitlök
5 dl mjölk, mellan
$^{1}/_{2}$ dl mjöl, vete
1 msk fond, kyckling

Gör så här

Koka upp broccoli. skär kycklingfileer och stek dem i salt och peppar tillsammans med lök och svamp.

Lägg brocoolin i botten av en pajform sedan strö över stekta kycklingfileeér med svamp/lök blandningen.

Gör en vitsås av mjölken värm mjölk på spisen och rör om hela tiden, tillsätt mjölet medan mjölken är kall och fond. vispa till önskad kosistens på sås. Häll över såsen i pajformen. in med formen i ugnen på 200grader i ca 30-35 min.

Servera med ris eller ät bara gratängen som den är.