



bild saknas

- ▮ 1 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt

KYCKLING I VINSÅS V.V. 7P

Ingredienser ▮

- 1 st kycklingfile (2p)
- 1 tsk margarin, flytande (1p)
- 1 msk parmesan (riven 0,5p)
- 1,5 dl ris (kockt 2,5p)

▮ Sås

- 3 msk matlagingsvin, vitt (0p)
- 1/2 dl grädde, matlagning (max 4% 0,5p)
- 1/2 dl buljong, höns (0p)
- 2 tsk vetemjöl (0,5p)
- 1/2 msk basilika (hackad 0p)

Gör så här ▮

Stek filén i margarin, krydda med salt och peppar. Skiva fin och lägg i en ungsform.

Blanda vin, grädde, buljong och mjöl i en kastrull och koka upp.

Rör ner hackad basilika och häll såsen över kycklingen. Strö över osten och gratinera i ugn 225 grader i ca 10 min.

Servera med ris och sallad.