



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

KYCKLING MED PARAMASKINKA OCH BALSAMSÅS

Ingredienser ▮

4 st kycklingfile
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 tsk oregano
4 st parmaskinka
(*stora skivor annars 8st*)
2 dl vispgrädde
2 msk balsamvinäger
1 msk fond (*konc kycklingfond*)
2 klyftor vitlök (*pressade*)

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 225°C. Krydda kycklingen med salt, peppar och oregano. Bryn den i smör i en stekpanna. Linda skinkskivorna runt kycklingen och lägg i en ugnssäker form. Vispa ihop grädde, vinäger, fond och vitlök. Häll det i formen. Stek i mitten av ugnen ca 15 min. Strö ev. över lite färsk oregano. Servera med frästa grönsaker, ris eller pressad potatis