

inköpslistan.se

Av: A-C A

- 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 225ºC. 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