



bild saknas

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

KYCKLING MED PARMASKINKA OCH BALSAMSÅS

Ingredienser ▮

4 st kycklingfile (500 g)
 1 tsk salt
 1 krm svartpeppar
 2 tsk oregano
 8 st skinka, lufttorkad
 (parmaskinka små skivor)
 2 dl vispgrädde
 2 msk balsamvinäger
 1 msk fond, kyckling (konc)
 2 klyftor vitlök (pressade)

▮ Källa: Arlaköket nr 2 200

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 225°. 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.