

inköpslistan.se

Av: Evelina

- 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.