

inköpslistan.se

Av: Catrin Jönsson

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

KYCKLINGFILÉ I CRÈME FRÂICHESÅS

Ingredienser

1 kg kycklingfile
salt
vitpeppar
4 dl creme fraiche, lätt
2,5 dl grädde, matlagning
2 tsk dijonsenap *(smaka dig fram)*
2 tärningar buljong, kött
1 pkt bacon
ost, riven

Gör så här

Bryn kycklingfiléerna (ej helt genomstekta, utan så att de får lite färg). Salta och peppra.

Smöra en ugnsfast form och lägg filéerna i den. Blanda såsingredienserna (smula buljongtärningarna så gott det går).

Stek bacon och klippt dem över filéerna. Häll såsen över filéer och bacon.

Strö över osten. Sätt in i mitten av ugnen i 225 grader i 15 minuter.

Servera med kokt ris.