



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Budget

KYCKLINGFILÉ MED HONUNG OCH LIMESÅS

Ingredienser ▮

- 4 st kycklingfile
- 4 dl creme fraiche
- 2,5 dl vatten
- 1 tärning buljong, höns
- 3 msk honung, flytande
- 1 msk soja (*kinesisk*)
- 1 st lime
- 1 krm salt (*eget tycke*)
- 1 krm svartpeppar (*eget tycke*)

Gör så här ▮

1. Krydda kycklingen med salt och peppar och bryn i stekpanna i ca 5 minuter på varje sida.
2. Blanda ihop resterna av ingredienserna i en kastrull och värm upp, spara limen till senare.
3. Limen pressas över kycklingen i stekpannan innan man håller över resten av den goda såsen. Låt stå och puttra på svag värme under lock i ca 15-20 minuter tills kycklingen är genomkokt.
4. Servera kycklingen med ris och smaksätt gärna med lite mer limesaft eller honung efter tycke och smak.