

inköpslistan.se

Av: FiKkE

- 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 häller 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.