

inköpslistan.se

Av: Catrin Jönsson

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

KYCKLINGGRYTA

Ingredienser

6 st kycklingfile
4 st scharlottenlök
1 dl matlagningsvin, vitt
2 dl grädde, visp
(kan bytas ut mot lättare)
3 tsk dragon *(smaka dig fram)*
3 msk dijonsenap *(smaka dig fram)*
3 tsk fond *(kycklingfond)*
1 burk creme fraiche
örtsalt
paprikapulver

Gör så här

Dela kycklingen i 12 bitar. Krydda med örtsalt och paprikapulver.

Bryn bitarna i lite fett, lägg sedan kycklingen i en annan gryta.

Fräs sedan löken, tillsätt vin, grädde, senap, dragon och fonden.

Sjud såsen i någon minut, häll såsen över kyckling.

Blanda sist i crème fraîche, puttra i ca 15 minuter.

Servera gärna med ris eller klyftpotatis och sallad.