

inköpslistan.se

Av: Catrin Jönsson

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

KYCKLINGSPETT MED VITLÖKSCRÈME OCH BAKPOTATIS

Ingredienser

4 st potatis, bak
400 g kycklingfile
4 msk sweet chilisås
2 dl gräddfil
1 msk dijonsenap *(smaka dig fram)*
1 msk honung, flytande
1 klyfta vitlök
salt
svartpeppar

Gör så här

Pricka lite hål i skalet på bakpotatisen och baka den i micron i ca 15 - 20 minuter eller i vanlig ugn på ca 200 grade i ca 40 minuter. Vänd potatisarna några gånger under tiden.

Skär under tiden kycklingfiléerna i bitar och marinera dem i sweet-chilisåsen i ca 10 minuter.

Trä dem på spett och stek i en het panna i 3 - 4 minuter på varje sida tills de är genomstekta.

Smaksätt gräddfilen med honung och dijonsenap. Tillsätt hackad rödlök, finhackad vitlök, salt och peppar.

Klicka såsen i de varma potatisarna. Arrangera spetten på tallriken.

Servera gärna med sallad till.