



*bild saknas*

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Budget

## LIMEKYCKLING

### Ingredienser ▮

4 st kycklingfile  
 1 st lime  
 2 msk grädde, matlagning  
 (Milda culinesse )  
 1 tsk salt  
 1 krm svartpeppar  
 2,5 dl grädde, mellan  
 (Milda mini mat 7%)  
 1 msk buljong, höns  
 1 msk honung, flytande  
 1 tsk curry (grön curry)  
 1 msk maizena (Ljus redning)

### Gör så här ▮

1. Tvätta och skala limen tunt med en potatisskalare. Strimla skalet i tunna strimlor. Pressa ur saften.
2. Stek kycklingfiléerna i matfett i en stekpanna ca 5 minuter per sida. Salta och peppra under tiden.
3. Lägg över filéerna i en vid tjockbottnad kastrull. Häll över saften och skalet från limen.
4. Vispa ihop vatten, Milda Mini Mat, buljong, honung och curry. Häll blandningen i pannen. Låt koka under lock på svag värme några minuter.
5. Red av med Maizena Ljus Redning.
6. Servera med pasta eller ris