

inköpslistan.se

Av: Linda Westerlund

4 port

Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

SUPERGOD FESTKYCKLING

Ingredienser

4 st kycklingfile
(eller benfri kotlett)
3 dl grädde, visp
2 dl creme fraiche
1 tsk sambal oelek *(eller efter behag)*
$^1/_2$ dl soya sauce *(JAPANSK SOYA)*

Gör så här

Blanda grädde, cremé fraiche, japansk soya och sambal oelek i en kastrull och koka upp.
Skär kycling/ kottletter i bitar och lägg i en ugnsfast form och häll sedan över såsen.
O.B.S. Köttet skall vara rått.
Stek i ugn i 1,5 timme på 175 grader.

Servera med en grönsallad och ris.