

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest



bild saknas

SUPERGOD FESTKYCKLING

Ingredienser ▮

4 st kycklingfile
(*eller benfri kottlett*)
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, crème fraiche, japansk soya och sambal oelek i en kastrull och koka upp.
Skär kyckling/ 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.