

Ångade kycklinglår med mousserande äppelmustsås

Kycklinglåren

- 1 kg kycklinglår med skinn och ben
- 1 nypa salt och nymalen svartpeppar

Mousserande äppelmustsås

- 3 dl grädde
- 2 dl mousserande äppelmust
- 1 msk äppelcidervinäger
- 1 nypa salt och vitpeppar, efter smak