



Gräddig het kyckling med smörslungad spetskål

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En god och väldigt enkel kycklingrätt som kan serveras med pasta, bönpasta eller ris. Eller bara som den är. Om du inte får tag på spetskål kan du använda vitkål istället.



INGREDIENSER

- 4 st kycklingfiléer
- 2 dl grädde
- 2 dl paprika/chili crème fraîche
- 2 msk ajvar relish, gärna stark
- 1 st stor klyfta vitlök
- 0.5 st kruka färsk oregano
- hackad chili
- smör till stekning
- salt & peppar
- 0.5 st huvud spetskål

smör
hackad chili
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek kycklingfiléerna i smör/olja tills de fått fin färg och salta och peppra lätt.
- 2** Riv vitlöken och ha i den i stekpannan och ös lite med smöret. Häll i paprika/chili crème fraiche och ajvar och späd med grädden till bra konsistens.
- 3** Lägg i oreganon som en bukett (knyt en tråd eller med en oreganokvist) och låt kycklingen koka färdigt i såsen under lock i ca 15 minuter. Lyft ur buketten innan servering, strö över lite färska blad, nymalen svartpeppar och hackad chili.
- 4** Spetskålen strimlas lite bredare, gärna ca 2-3 cm och kokas snabbt i saltat vatten (helst ånga om man kan). De skall vara mjuka men al dente. Häll av vattnet när den runnit av, lägg tillbaka i kastrullen med en klick smör och fint hackad chili. Rör om snabbt, tills smöret smält och kålen fortfarande har lite spänst.