



KYCKLING

Kyckling med messmörssås

Kock: **I min syrras kök** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Det här är en rätt som har hängt med oss länge men som fortfarande är lika rolig att bjuda på. De flesta som äter det för första gången tror inte att det är kyckling de blir serverade och de som ABSOLUT inte tycker om messmör slevar glatt i sig såsen :) Bäst blir kycklingen om den får ligga länge i marinaden. Gärna en hel dag, men det funkar med bara några timmar också. När kycklingen är färdigmarinerad är det lite som att resten gör sig själv, så det är ingen rätt som kräver flera timmar i köket. I originalreceptet som kommer från vår mammas kompis Birgitta, så serveras kycklingen med klyftpotatis och en sallad gjord på zucchini och apelsin, vilket är jättegott men det funkar med både pasta och ris och en vanlig grönsallad också. Eller bara lite picklad rödlök och persilja.



INGREDIENSER

Kycklingmarinad

- 1 kg kycklingfilé
- 2 dl vatten
- 1 dl kinesisk soja
- 3-4 pressade vitlöksklyftor

Messmörssås

2 dl creme fraiche
2-3 dl grädde
2 tärningar grönsaksbuljong
2-3 msk messmör
2 msk kinesisk soja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop marinaden till kycklingen och låt den ligga i minst någon timme.
- 2** Lägg över kycklingen i en ungsfast form och slå över all marinad och stek i ugenen. 150 grader i ca 45-50 min.
- 3** Blanda ihop alla ingredienser till såsen i en kastrull och koka ihop.
- 4** KLART att servera med det man gillar bäst till.