KYCKLING

Kyckling i krämig sås med basilika, vitlök & soltorkade tomater

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Kyckling i en härligt krämig sås med soltorkade tomater, vitlök och basilika.

Lätt, snabbt och mycket gott med kyckling, vilket som bekant är mitt signum.

INGREDIENSER

1 klick smör
4 kyckling minutfiléer
salt
svartpeppar
1 vitlöksklyfta
4-5 soltorkade tomater
1 näve basilika
1 kycklingbuljongtärning

5 dl grädde
ca 1/2 dl riven parmesan

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp en stekpanna och lägg i en klick smör. Dela kycklingfiléerna på hälften. Salta lite lätt och peppra. Bryn dem på båda sidorna.

2. Riv ner vitlöksklyftan i pannan. Hacka de soltorkade tomaterna och lägg ner dem i pannan. Fräs en stund tillsammans. Häll därefter i grädden och smula eller riv ner buljongtärningen. Tillsätt basilikan. Rör om med jämna mellanrum medan såsen puttrar. Såsen ska tjockna lite grann.

3. Strax före servering, tillsätt parmesan och blanda runt.
Servera med kokt basmatiris, sallad, hackad bladpersilja, parmesan och soja.