



Kyckling i ugn med Karl Johansvampsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Medans denna goda kycklingrätt gottar sig i ugnen - passa på att duka och tillred valfritt tillbehör. Här har vi valt sötpotatis, potatis och morötter som vi tillrett i en actifry och en enkel sallad till det.

INGREDIENSER

1 kg kycklingfiléer delade på längden till två delar.
smör och olja till stekning
santa maria roasted garlic & pepper

Sås

4 dl mjölk
2 dl vispgrädde
1 kycklingbuljongtärning
2 msk tamarisoja
3 msk mjöl
1 burk milda karl johansvamp smaksatt fraiche



GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek kycklingbitarna i en grillpanna eller stekjärn tills de fått fin färg. Krydda med roasted garlic and pepper. Lägg över i en ugnform.
- 2** Vispa ut mjölet i lite av mjölken. Häll alla ingredienserna till såsen i en kastrull. Koka upp och sjud en stund tills såsen tjocknar något. Häll såsen över kycklingen och ställ in i ugnen 175 grader ca 20-25 minuter. Lägg lite färsk timjan över innan ugnen eller efter.