



# Kycklingfilé i kantarell & cognacsås

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



En krämig kycklingrätt som är lika god att servera en vardag som vid festligare tillfällen.



## INGREDIENSER

1 kg kycklingfiléer  
smör att steka i  
salt & peppar efter smak  
4 dl vispgrädde  
1 burk creme fraiche gourmet kantarell & cognac  
0.5 msk tamarisoja  
1 msk kalvfond  
1.5 msk mjöl  
4 msk vatten

## GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret i en stekpanna. Bryn filéerna runtom tills de fått en fin färg. Salta och peppra. Lägg över filéerna i en ugnssäker form.

2

Blanda ihop mjölet med 4 msk vatten till en jämn smet. Häll alla övriga ingredienser i en kastrull och koka upp. Tillsätt redningen och vispa ihop. Låt sjuda en liten stund. Häll sedan såsen över kycklingen och ställ in i ugnen ca 20-25 minuter. Servera med en sallad och ris eller klyftpotatis.