



KYCKLING

Kycklingfiléer i gräddig sås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Enklare kan det nog inte bli när maten gratineras tillsammans i ugnen och serveras direkt ur formen!



INGREDIENSER

- 4 kycklingfiléer
- kycklingkrydda (knorr)
- finmalen svartpeppar
- 3 dl vispgrädde
- 1 dl creme fraiche
- 2 msk kalvfond
- 1 msk mjöl
- 1.5 msk tamarisoja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Bryn kycklingfiléerna i smör. Krydda med kycklingkrydda och svartpeppar. Lägg filéerna i en ugnform.
- 3** Blanda alla ingredienserna till såsen i en kastrull, koka upp och slå över kycklingen. Sätt in formen i ugnen ca 20 minuter tills kycklingen är genomstekt.