



KÖTT

Kycklinggratäng

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4-5**



Gratänger är min absoluta favoriträtt mitt i veckan!



INGREDIENSER

1 kg kycklingfiléer
1 regäl klick smör
salt & svartpeppar
1 burk milda smaksatt fraiche vitlök & örter
1 msk renee voltaire lantbuljongpulver
4 dl vispgrädde
1,5-2 dl riven mozzarellaost
1/2 ask halverade coctailtomater

GÖR SÅ HÄR



Sätt ugnen på 200 grader.

2

Stek kycklingen i smör tills den fått en vacker färg, salta och peppra. Lägg över i en ugnform.

3

Vispa ihop alla ingredienser till såsen , men spara tomater och ost.

4

Häll såsen över kycklingen, fördela tomaterna övanpå och strö över osten. Sätt in i ugnen 30 minuter.