



Gratäng med kyckling, bacon och purjolök

Kock: **Lotta Öström** Tid: **35 min** Portioner: **4**



En god och väldigt snabb gratäng! Tips: Det går lika bra med fläskfile istället för kyckling.



INGREDIENSER

4 st kycklingfiléer
1 paket bacon
15 cm bit purjolök
salt & peppar
smör

Sås

2.5 dl creme fraiche
3 msk chilisås
2.5 msk curry
1 msk mörk soya
1 st pressad vitlök

riven ost efter smak
20 st nachos

GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla baconet och hacka purjolöken och lägg i en ungsform.
- 2** Strimla kycklingen och bryn lätt i smör, salta och peppra. Lägg kycklingen på bacon/purjoblandningen.
- 3** Rör ihop alla ingredienser till såsen i en skål och häll över kycklingen.
- 4** Krossa tortilla chipsen och strö över. Toppa med riven ost.
- 5** Grädda i ugn 225 grader tills osten fått fin färg.
- 6** Servera med ris och grönsallad.