

Grönpepparkyckling

sön, 28/11/2010 - 09:35 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.47

Har åter igen hittat igen en gammal favorit i mina gömmor. En kycklingrätt som är enkel men behöver lite förberedelsetid då den ska gotta till sig en stund. Testa den gärna!! 😊

Grönpepparkyckling

4 portioner (10 pp/port)

1 grillad kyckling
4 tsk margarin
1,5 msk senap
2 msk soja
1,5 msk krossade grönpepparkorn
1,5 dl lättmjölk
2,5 dl hönsbuljong
4 msk Creme Fraiche (max 17%)
2 tsk Maizena redning
2 dl ris (okokt)
grönsallad

Skär kycklingen i bitar och lägg dem i en form. Blanda resten av ingredienserna i en kastrull och koka ihop till en sås. Fördela såsen över kycklingen och låt dra i kyl i c:a 2 timmar. Sätt i ugn, 200 grader, och gratinera i 15 min. Koka ris och servera med en grönsallad.

Smaklig spis!

Källa till webbadress: <http://www.xn--din-rna.se/blogg/gr-npepparkyckling>

Länkar:

[1] <http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>