

Kycklinggratäng med bacon och cherrytomater

4 port.

Ingredienser:

4 port kokt ris enl. anvisningar på förpackningen
4 st kycklingfiléer
salt och peppar
2 msk smör
3 dl grädde
3 msk chilisås
0,5 st chilifrukt finhackad
2 msk kalvfond
maizenaredning
3 msk färska örter
hackade, efter tycke och smak
1 dl ost lagrad, riven
250 g tomat cocktail, gärna blandade färger
150 g Baconstrimlad

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Fördela det kokta riset i en smord eldfast form. Putsa kycklingen, salta och peppra och bryn köttet runt om. Flytta över till en bakplåtspappersklädd långpanna och stek i ugnen ca 20 minuter. Ta ut kycklingen, skiva filéerna i bitar och lägg dem i rader på riset. Blanda grädde, chilisås, finhackad chili och fond i en kastrull. Koka ihop cirka 10 minuter. Red med majsena utrört i lite vatten. Blanda ner örterna. Häll såsen över kycklingen och strö över riven ost. Dela tomaterna och lägg ovanpå. Gratinera ca 10 minuter. Stek baconet knaprigt och strö över gratängen. Dekorera ev. med lite kryddgrönt.



Kycklinggratäng med bacon och cherrytomater

4 port.

Ingredienser:

4 port kokt ris enl. anvisningar på förpackningen
4 st kycklingfiléer
salt och peppar
2 msk smör
3 dl grädde
3 msk chilisås
0,5 st chilifrukt finhackad
2 msk kalvfond
maizenaredning
3 msk färska örter
hackade, efter tycke och smak
1 dl ost lagrad, riven
250 g tomat cocktail, gärna blandade färger
150 g Baconstrimlad

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Fördela det kokta riset i en smord eldfast form. Putsa kycklingen, salta och peppra och bryn köttet runt om. Flytta över till en bakplåtspappersklädd långpanna och stek i ugnen ca 20 minuter. Ta ut kycklingen, skiva filéerna i bitar och lägg dem i rader på riset. Blanda grädde, chilisås, finhackad chili och fond i en kastrull. Koka ihop cirka 10 minuter. Red med majsena utrört i lite vatten. Blanda ner örterna. Häll såsen över kycklingen och strö över riven ost. Dela tomaterna och lägg ovanpå. Gratinera ca 10 minuter. Stek baconet knaprigt och strö över gratängen. Dekorera ev. med lite kryddgrönt.



Kycklinggratäng med bacon och cherrytomater

4 port.

Ingredienser:

4 port kokt ris enl. anvisningar på förpackningen
4 st kycklingfiléer
salt och peppar
2 msk smör
3 dl grädde
3 msk chilisås
0,5 st chilifrukt finhackad
2 msk kalvfond
maizenaredning
3 msk färska örter
hackade, efter tycke och smak
1 dl ost lagrad, riven
250 g tomat cocktail, gärna blandade färger
150 g Baconstrimlad

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Fördela det kokta riset i en smord eldfast form. Putsa kycklingen, salta och peppra och bryn köttet runt om. Flytta över till en bakplåtspappersklädd långpanna och stek i ugnen ca 20 minuter. Ta ut kycklingen, skiva filéerna i bitar och lägg dem i rader på riset. Blanda grädde, chilisås, finhackad chili och fond i en kastrull. Koka ihop cirka 10 minuter. Red med majsena utrört i lite vatten. Blanda ner örterna. Häll såsen över kycklingen och strö över riven ost. Dela tomaterna och lägg ovanpå. Gratinera ca 10 minuter. Stek baconet knaprigt och strö över gratängen. Dekorera ev. med lite kryddgrönt.



Kycklinggratäng med bacon och cherrytomater

4 port.

Ingredienser:

4 port kokt ris enl. anvisningar på förpackningen
4 st kycklingfiléer
salt och peppar
2 msk smör
3 dl grädde
3 msk chilisås
0,5 st chilifrukt finhackad
2 msk kalvfond
maizenaredning
3 msk färska örter
hackade, efter tycke och smak
1 dl ost lagrad, riven
250 g tomat cocktail, gärna blandade färger
150 g Baconstrimlad

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Fördela det kokta riset i en smord eldfast form. Putsa kycklingen, salta och peppra och bryn köttet runt om. Flytta över till en bakplåtspappersklädd långpanna och stek i ugnen ca 20 minuter. Ta ut kycklingen, skiva filéerna i bitar och lägg dem i rader på riset. Blanda grädde, chilisås, finhackad chili och fond i en kastrull. Koka ihop cirka 10 minuter. Red med majsena utrört i lite vatten. Blanda ner örterna. Häll såsen över kycklingen och strö över riven ost. Dela tomaterna och lägg ovanpå. Gratinera ca 10 minuter. Stek baconet knaprigt och strö över gratängen. Dekorera ev. med lite kryddgrönt.

