

Finbesök mitt i veckan och marinerad kyckling

Det hör inte vanligheterna till att vi har middagsgäster mitt i veckan, men när svågern och svägerskan ändå skulle komma och gratta Milly tänkte vi att middag är lite roligare än fika. Gjorde en jättegod kycklingrätt som Åsa bjöd på på Matjuntan senast. Och den gick hem. Dessutom så bra att kunna förbereda innan.



Marinerad kyckling

6 personer

Ca 1 kg kycklingfiléer

3 dl grädde

3 dl creme fraiche

1,5 msk kycklingfond

12-14 soltorkade tomater, i bitar

3/4 ask fryst basilika

3/4 tsk sambal oelek

Salt & peppar

150 g Västerbottenost



Salta och peppra kycklingfiléerna och bryn i stekpanna så att de får fin färg. Färdigstek i ugnen på 200 grader ca 20 minuter (jag satte termometern på 72 grader och det blev knappt 20 minuter). Låt kycklingen svalna och skär sedan i bitar.

Blanda ihop marinaden och häll över kycklingen. Ställ i kylan 1 dygn.

Innan den ska ätas, gratinera med t.ex. Västerbottenost på 225 grader i ca 20 minuter.

Servera med klyftpotatis, färsk pasta eller ris och en god sallad.