

Kycklinggratäng med bacon

Här kommer ett festligt helgrecept som min svägerska bjöd på senast vi var och hälsade på. Verkligen supergott! Vill man inte ha ris till funkar en sallad eller rotfrukter i ugn.



Kycklinggratäng med bacon

4-6 portioner

- 1 kilo kycklingfilé
- 1 spetspaprika
- 1 burk Cantadou paprika & chili
- 2 dl creme fraiche
- 3 dl grädde
- 3 msk mango chutney
- 1-2 msk tamarisoja
- Salt, peppar

1 paket bacon

Sätt ugnen på 225 grader. Rensa kycklingfiléerna och dela i två delar. Salta och peppra och stek i smör så de får lite yta, lägg sedan över i form. Skär paprikan i mindre bitar och fördela över kycklingen. Skär baconet i mindre bitar och stek tills den nästan är knaprig.

Koka upp grädde och creme fraiche med Cantadou och smaksätt med mango chutney, soja, salt och peppar. Häll över ostsåsen på kycklingen och toppa med bacon. Grädda gratängen mitt i ugnen i ca 20 minuter.



Igår öppnade golfrangen, så det blev ett besök där idag. Kunde inte bara stå och titta på, så jag svingade lite jag med.

