

## 30 april-middag - här kommer ett sista minuten-recept

Har ni inte bestämt vad ni ska äta till middag ikväll? Då tycker jag verkligen att ni ska testa den här kycklinggratängen med ädelost och bacon. Den är supergod och dessutom går den väldigt snabbt att göra. Servera med din favoritpotatis, pasta och/eller sallad.

Vi åt den igår. Firade att Tim klarade teoriprovet för moppe. Vilken lättnad! I och med covid-19 har de dragit ner på skrivningstillfällena, så hade han kuggat hade nästa lediga tillfälle varit i juli...

Jag bytte ut grädden mot Oatley iMat och crème fraichen mot Oatley iMat Fraiche och det gick jättebra. Som ni kanske vet brukar jag använda de produkterna ofta i min matlagning. Fördelarna är många: Bland annat har [Oatleys produkter](#) lång hållbarhet, de är klimatsmarta och dessutom är de rika på omättat fett.



## Kycklinggratäng med ädelost och bacon

**6 portioner**

**Tid:** 30 minuter

1 grillad kyckling  
1 spetspaprika  
1 paket bacon  
3 dl grädde  
2 dl crème fraîche  
150 gram ädelost  
3 msk mango chutney  
1–2 msk tamarisoja  
Salt, peppar

### **GÖR SÅ HÄR:**

Sätt ugnen på 225 grader. Rensa den grillade kycklingen och lägg i en ugnsfast 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, crème fraîche med ädelost och smaksätt med mango chutney, soja, salt och peppar. Häll ädelostsåsen över kycklingen och toppa med bacon. Grädda gratängen mitt i ugnen i ca 20 minuter.

Receptet kommer från Elle Mat & Vin Vardagslyx.