



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i sötsyrlig dillsås med rimmad gurka och dillrostade morötter

Rimmad gurka

Snackgurka 1 st

- Salt 2 krm
- Socker 1 krm

Kokt potatis

Potatis 400 g

Dillrostade morötter

Morötter 300 g

Dill 5 g

Kyckling i dillsås

Gul lök 1 st

Kycklinglårfilé 300 g

- Salt 1 ½ krm
- Vetemjöl ¼ msk
- Vatten 1 ¾ dl

Vispgräddde ½ dl

Kycklingbuljong ½ påse

Dill 15 g

- Socker ½ msk

- Ättikspirit (12%) ¾ msk

Att ha hemma ●

Ättikspirit (12%), Olivolja, Salt, Smör, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rimmad gurka:** Skär tunna skivor av gurkan med en vass kniv eller osthyvel. Lägg i en skål och blanda med salt och socker. Låt stå tills servering.

3. **Kokt potatis:** Koka potatis i lättsaltat vatten.

4. **Dillrostade morötter:** Skala morötter och skär i stavar. Lägg i en ugnform och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min. Plocka dill och blanda med de rostade morötterna precis innan servering.

5. **Kyckling i dillsås:** Finhacka gul lök. Halvera kycklinglårfilé, se tips. Hetta upp lite smör i en stekgryta och fräs kyckling och lök ca 2 min, krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Pudra över vetemjöl. Tillsätt vatten, vispgräddde och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt.

6. Finhacka dill. Blanda ner socker, ättikspirit och dill i kycklinggrytan. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

7. Häll bort vätskan från den rimmade gurkan. Servera kyckling i sötsyrlig dillsås med dillrostade morötter, rimmad gurka och kokt potatis.

TIPS! Putsa inte bort fett från kycklingen, det smälter i stekpannan och ger en god smak.