



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig kyckling med dill- och citronströssel

Kyckling i gräddsås

Morot 2 st

● Smör ½ msk

Kycklingfilé strimlad 300 g

Vitlök 2 klyftor

● Salt ½ tsk

Vispgrädde 1 dl

● Mjolk ½ dl

Dill- och citronströssel

Dill 10 g

Citron ½ st

● Salt ½ krm

Till servering

Potatis 400 g

Rädisor 1 förp

Att ha hemma ●

Mjolk, Salt, Smör, Svartpeppar

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten (se tips!).

2. **Kyckling i gräddsås:** Skala och slanta morot. Hetta upp smör i en stekgryta och stek kyckling och morot på hög värme ca 2 min. Krydda med pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt vispgrädde och mjolk. Låt puttra ca 3 min.

3. **Dill- och citronströssel:** Finhacka dill. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda dill, citronskal och salt direkt på skärbrädan eller i en skål.

4. Klyfta den använda citronen.

5. Servera kyckling i gräddsås med kokt potatis, rädisor och citronklyfta. Toppa med dill- och citronströssel.

TIPS! Om du har tid - skala gärna potatisen och pressa den till servering!