



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Kylling i fad med cremet ajvarsauce, squash og bulgur med abrikos

### Bulgur

125 g bulgur  
½ pose abrikos, tørret  
½ spsk smør <sup>b</sup>

### Kylling i fad med cremet ajvarsauce

½ stk squash  
50 g babyspinat  
1 stk rødløg  
280 g kyllingebryst  
½ pose hønsebouillon  
1½ dl piskefløde  
½ pose ajvar  
½ pose mandelflager  
½ dl vand <sup>b</sup>

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken. Vend abrikoser og smør i den færdigkogte bulgur.
3. **Forberedelse:** Skyl squash og spinat og pil rødløg. Skær squash i grove tern og rødløg i tynde både.
4. **Kylling i fad med cremet ajvarsauce:** Varm en pande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Brun kyllingen i 2 min. på hver side og krydr med salt og peber. Læg kyllingen i et stort ovnfast fad eller brug panden, hvis den kan komme i ovnen. Kom vand, bouillon, fløde og ajvar i panden og lad det hurtigt koge op. Fordel grøntsagerne i fadet/panden med kyllingen og hæld saucen over. Bag det hele midt i ovnen i 10–15 min. til kyllingen er gennemstegt. Drys mandelflager over fadet, når der er 5 min. tilbage af bagetiden.
5. Servér retten med bulgur til.