



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i gräddig ajvarsås med sallad på gurka och fetaost

Bulgur

Bulgur 125 g

Ajvarstekt kyckling

Kycklingfilé 300 g

Gul lök 1 st

● Smör* 1 msk

Ajvar relish 1 förp

Vispgrädd ½ dl

● Vatten ½ dl

● Salt ½ tsk

● Socker 1 krm

Gurka

Snackgurka 1 st

Rödlök 1 st

Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. **Bulgur:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.

2. **Ajvarstekt kyckling:** Dela varje kycklingfilé en gång på längden. Klyfta gul lök.

3. Hetta upp smör i en stekgryta och stek kyckling på hög värme ca 2 min. Tillsätt lök och fräs ytterligare ca 1 min. Häll på ajvar, vispgrädd och vatten. Krydda med salt, socker och lite nymald svartpeppar. Låt puttra ca 5 min under lock.

4. **Gurk- och fetaostsallad:** Skär snackgurka i stora bitar. Skiva rödlök tunt. Lägg i en skål och blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger och nymald svartpeppar. Smula fetaost över.

5. Servera ajvarstekt kyckling med bulgur och gurk- och fetaostsallad.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ