



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i dillsås med kokt potatis och gurksallad

Kokt potatis

Skalad potatis 1 förp

Kyckling i dillsås

Gul lök 1 st

Dill 20 g

Minutfilé 330 g

Morotsslantar 1 förp

Majsstärkelse 1 msk

Vispgrädde 1 dl

🏠 Smör 1 msk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Vatten 2 ½ dl

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

🏠 Socker 2 tsk

🏠 Ättikspirt (12%) 2 tsk

🏠 Svartpeppar

Gurksallad

Gurka 1 st

Mixsallad 30 g

1. Kokt potatis: Koka skalad potatis mjuk i lättsaltat vatten. Dela större potatisar i mindre bitar för kortare tillagningstid.

2. Förberedelser: Klyfta gul lök. Finhacka dill. Skär minutfilé i mindre bitar.

3. Kyckling i dillsås: Hetta upp smör i en stekgryta och bryn kyckling, lök, morotsslantar och salt ca 2 min. Tillsätt vatten, smulad kycklingbuljong, socker och ättikspirt. Låt koka ca 6 min, tills kycklingen är klar.

4. Blanda majsstärkelse med lika delar vatten. Häll ner grädde och majsstärkelse i grytan, låt sjuda ytterligare ca 1 min. Ta grytan från värmen och vänd ner dill. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Gurksallad: Skär gurka i grova bitar och blanda med mixsallad i en salladsskål.

6. Servera kyckling i dillsås med kokt potatis (se tips!) och gurksallad.

TIPS! Om du har tid - pressa potatisen innan servering!