



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

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Kyckling i dillsås

Gul lök 1 st

Kycklinglårfilé 300 g

Vispgrädde ½ dl

Dill 15 g

🏠 Smör

🏠 Salt 1 ½ krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Vetemjöl ¼ msk

🏠 Vatten 1 ¼ dl

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

🏠 Socker ½ msk

🏠 Ättiksprit (12%) ¼ msk

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

2. **Rimmad gurka:** Hyvla tunna skivor av gurkan med en mandolin 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. 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, vispgrädde och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).

6. Finhacka dill. Blanda ner socker, ättiksprit 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 potatis.

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