



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Linäs flygande Jacob - Kyckling med bacon, jordnötter, curry och chilisås

### Ris

Basmatiris 125 g

### Kyckling

Kycklinginnerfilé 280 g

Tärnat bacon ½ förp

Neutral olja

Vitlök 1 klyfta

Salt 1 krm

Svartpeppar

Jordnötter 30 g

### Currysås

Gul lök 1 st

Smör

Vetemjöl ½ msk

Vatten 1 ½ dl

Vispgräddde ½ dl

Kycklingbuljong ½

tärning

Curry 1 tsk

Tomatpuré 2 tsk

Srirachasås

### Sallad

Mixsallad 30 g

Tomat 2 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Kyckling:** Skär kyckling i mindre bitar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och fräs bacon ca 2 min. Tillsätt kycklingen och pressad vitlök, fräs allt ytterligare ca 3 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg över allt i en ugnform.
4. **Currysås:** Finhacka gul lök. Smält lite smör i en liten kastrull. Bryn löken ca 1 min. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Vispa ner vatten och vispgrädden, lite i taget. Tillsätt kycklingbuljong, curry, tomatpuré och srirachasås (efter smak), låt sjuda ca 5 min.
5. **Kyckling:** Häll såsen över kycklingen i formen. Strö över hackade jordnötter och gratinera i övre delen av ugnen ca 10 min.
6. **Sallad:** Skär tomat i mindre bitar. Lägg i en skål tillsammans med mixsallad.
7. Servera gratinerad kyckling med basmatiris och sallad.