



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i gräddig ajvarsås med sallad på gurka och fetaost

Bulgur

Bulgur 125 g

Ajvarstekt kyckling

Minutfilé 300 g

Gul lök 1 st

Ajvar relish 1 förp

Vispgrädd ½ dl

🏠 Smör 1 msk

🏠 Vatten ½ dl

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Socker 1 krm

🏠 Svartpeppar

Gurka

Snackgurka 1 st

Rödlök 1 st

Fetaost 50 g

1. Bulgur: Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.

2. Ajvarstekt kyckling: Dela varje minutfilé 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.