



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färdiga kycklingjärpar med kokt potatis, gräddsås och lingon

Kokt potatis

Potatis 400 g

Kycklingjärpar i gräddsås

Vispgrädde 1 dl
Kycklingbuljong ½ påse
Kinesisk soja 1 tsk
Kycklingjärpar 300 g

🏠 Smör ½ msk

🏠 Vetemjöl 2 tsk

🏠 Vatten 1 dl

🏠 Socker 1 krm

🏠 Svartpeppar

Till servering

Rårörda lingon 1 förp

Saltgurka ½ förp

Gröna ärtor 1 förp

1. Kokt potatis: Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. Kycklingjärpar i gräddsås: Hetta upp smör i en stekpanna. Pudra över vetemjöl och vispa ner vispgrädde, lite i taget. Tillsätt vatten, kycklingbuljong, kinesisk soja, socker och lite nymald svartpeppar. Låt koka ihop. Lägg ner kycklingjärpar i såsen och låt allt bli varmt, ca 5 min. Späd eventuellt med mer vatten.

3. Servera kycklingjärpar i gräddsås med kokt potatis, rårörda lingon, saltgurka och gröna ärtor.

TIPS! Värm gärna ärtorna med potatisen den sista minuten av koktiden!