



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

- Smör 1 msk
- Ajvar relish 1 förp
- Vispgräddde ½ dl
- Vatten ½ dl
- Salt ½ tsk
- Socker 1 krm

## Gurka

Snackgurka 1 st

Rödlök 1 st

Fetaost 50 g

## Att ha hemma ●

Salt, Smör, Socker, Svartpeppar, Vatten

- 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, vispgräddde 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.