



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

Kyckling i dillsås

Gul lök 1 st

Kycklinglårfile 300 g

- Salt 1 ½ krm
- Vetemjöl* ¼ msk
- Vatten 1 ¾ dl

Vispgrädd ½ dl

Kycklingbuljong ½ förp

Dill 15 g

- Socker ½ msk
- Ättiksprit (12%) ¼

msk

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olivolja, Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

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

2. **Rimmad gurka:** Skär tunna skivor av gurkan med en vass kniv 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 kycklinglårfile, se tips. 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, vispgrädd ½ dl och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt.

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 kokt potatis.

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

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ