

### Julmustkyckling

Vad kan det vara? Låt alla runt bordet gissa den hemliga ingrediensen.



#### Ingredienser, 4 portioner

- 4 kycklingfiléer, ca 500 g
- smör
- 2 dl minifraiche
- 2 dl julmust
- 1 hönsbuljongtärning
- 1 tsk malen ingefära
- 1 tsk rosmarin
- 1 msk kinesisk soja

#### Gör så här

Bryn kycklingen i smör på båda sidor i en stekpanna.

Blanda minifraiche, julmust, buljongtärning, ingefära, rosmarin och soja i en traktörpanna. Lägg i kycklingen och låt koka ca 10 minuter. Garnera ev med färsk rosmarin.

Servera med potatis och frästa grönsaker.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	420 kcal
Protein	35 g
Kolhydrat	47 g
Fett	10 g

---

---

---

---

---

---

---