

KYCKLINGGRYTA MED RIS 10 PORTIONER

8 Stora kycklingfiléer (ca 2 kg)

Smör till formarna

Soja till pensling

Sås::

6 dl crèmefraiche

5 dl grädde

3-4 msk kinesisksoja

2 msk tomatpuré

5 msk kalvfond

3 msk röd vinbärsgelé

salt & peppar

Pensla filéerna med soja. Lägg i smorda formar. Sätt in i nedre delen av ugnen 175" ca 25-30 min. Gör under tiden såsen. Blanda alla ingredienserna utom gelén, till såsen i en gryta. Koka upp och smaka av med gelén samt salt och peppar. Skär köttet i mindre bitar, lägg det i såsen och låt det småputtra några minuter

Servera med ris och en god sallad