

Kyckling med solig smak



1kg kycklingfilé
10 tomater
4 vitlöksklyfter
4 msk smör
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 tsk vinäger
1 tsk socker
4 avocadofrukter
2 dl basilikablاد
Vitlöksbröd

- 1. Skär kycklingen i stora tärningar och tomaterna i stora bitar.**
- 2 Skala och hacka vitlöksklyftorna.**
- 3. Stek först kycklingen i hälften av smöret i en stekpanna i 5 minuter. Krydda med salt och peppar. Ta upp och håll bitarna varma under folie.**
- 4. Stek tomater och vitlök i pannan i resten av smöret på svag värme i ca.5 minuter. Krydda med vinäger, socker och lite salt och peppar. Lägg i kycklingen.**
- 5. Dela, kärna ur och skala avokadorna. Skär köttet i tärningar. Lägg ner dem i pannan. Grovhacka basilikan och strö över.**