



VARMRÄTT

VILTKYCKLING

8 st kycklingfiléer	4 dl creme fraiche
1 dl outspädd svart vinbärssaft	2 dl vatten
2 st hönsbuljongtärningar	10 st krossade enbär
2 tsk kinesisk soja	färsk timjan
Smör	potatis, bacon, purjolök och svamp

- Bryn filéerna i smör på båda sidor i en stekpanna.
- Blanda creme fraiche, saft, vatten, enbär, buljongtärningar, timjan och soja i en panna.
- Lägg i filéerna och låt dom koka under lock ca 10 min.
- Garnera med färsk timjan och ev svarta vinbär.
- Skala och koka potatisen. Mosa ihop den med mjölk, grädde och smör.
- Tillsätt bacontärningarna och smaka av med salt och peppar.
- Fräs svamp och skivad purjolök