KYCKLING

Dillkyckling

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Dillkött i all ära, men dillkyckling är nog lite godare och framför allt, så går det mycket fortare att tillaga.

En god favorit som fungerar fint både till vardag och vid sittmiddag. Smaker som är ljuvligt sötsyrliga och lite pepprighet som möter dillen i en härlig symfoni, ja ni förstår, det är gott.

INGREDIENSER

500-600 gram kyckligfilé
60 gram smör
6 matskedar vetemjöl
4 deciliter mjölk
1 deciliter vispgrädde
1 deciliter creme fraiche (34%)
2 matskedar ättika 12 %
1 styck lagerblad
1 tesked grovmald vitpeppar
2.5 teskedar salt, ca

1 styck stor morot
150 gram purjolök
3 matskedar socker
60 gram hackad dill
2 deciliter vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en kastrull och häll ner mjölet och låt det bryna ihop på dryg medelvärme, det ska bli härligt gyllene, då sänker man spisen till medelvärme eller lite lägre och börjar hälla i mjölk, grädde och vatten, lite i taget och vispar till det tjocknar. Såsen ska vara av det lite lösare slaget, så blir den lite för tjock, så späd med lite mer vatten

2. Tillsätt socker, ättika, salt, vitpeppar, dill och cremé fraiche och fortsätt att sjuda och vispa en stund så det blandar sig

3. Skala och fintärna eller hyvla moroten, skölj och skiva purjolöken och strimla kycklingen på längden i 2 -3 centimeterns tjocklek och lägg ner allt i såsen med lagerbladet och låt sjuda på fortsatt medelvärme i cirka 15 minuter Servera med kokt potatis