



Kyckling i krämig sås med basilika, vitlök & saltorkade tomater

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Kyckling i en härligt krämig sås med saltorkade tomater, vitlök och basilika.

Lätt, snabbt och mycket gott med kyckling, vilket som bekant är mitt signum.



INGREDIENSER

- 1 klick smör
- 4 kyckling minutfiléer
- salt
- svartpeppar
- 1 vitlöksklyfta
- 4-5 saltorkade tomater
- 1 näve basilika
- 1 kycklingbuljongtärning

5 dl grädde
ca 1/2 dl riven parmesan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp en stekpanna och lägg i en klick smör. Dela kycklingfiléerna på hälften. Salta lite lätt och peppra. Bryn dem på båda sidorna.
- 2** Riv ner vitlösklyftan i pannan. Hacka de soltorkade tomaterna och lägg ner dem i pannan. Fräs en stund tillsammans. Häll därefter i grädden och smula eller riv ner buljongtärningen. Tillsätt basilikan. Rör om med jämna mellanrum medan såsen puttrar. Såsen ska tjockna lite grann.
- 3** Strax före servering, tillsätt parmesan och blanda runt. Servera med kokt basmatiris, sallad, hackad bladpersilja, parmesan och soja.