



Kyckling med mango- och currysås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Snabb vardagskyckling i ugnen med curry och mango chutney!



INGREDIENSER

- 4 kycklingfiléer
- 1 msk curry
- 1 dl mango chutney
- 2 vitlöksklyftor
- 5 dl vispgrädde
- 1 kycklingbuljongtärning
- 1 msk mjöl
- 1 tsk chiliflakes

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Stek kycklingfiléerna i smör tills de får en vacker färg, salta och peppra. Lägg dem i en ugnform.
- 2** Vispa ihop alla ingredienserna till såsen i en kastrull. Mixa eventuellt såsen slät med en handmixer. Låt såsen koka upp och häll den sedan över kycklingen. Sätt in i ugnen ca 20 minuter tills kycklingen är färdig.