



Kycklinggratäng med tomatpesto

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Gratänger är både gott och smidigt. Kycklingen blir sådär god och mör och medan den tillagas i ugnen fixar du i lugn och ro tillbehören



INGREDIENSER

- 4 stycken kyllingfiléer
- 2 dl grädde
- 1 dl creme fraiche
- 2 msk tomatpesto
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 2 tsk grönsaksbuljongpulver (kung markatta)
- 1 krm malen svartpeppar
- 2 krm salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg kyllingfiléerna i en ugnform.
- 2** Blanda ihop alla ingredienserna till såsen och häll över kycklingen. Sätt in i ugnen 200 grader 35 minuter.
- 3** Servera med ugnsbakade rotfrukter eller pasta.