



Kyckling med citron och rosmarin

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Den här kycklingen med citron och rosmarin är supergod och enkel!

Har du inte färsk rosmarin så ta torkad men minska på mängden bara! Det funkar med kycklingfile också men lårfilén blir extra saftig.



INGREDIENSER

500 g kycklinglårfile
1 dl vitt vin
3 dl hönsbuljong
1 citron saft och skal
1 liten kvist rosmarin
2 dl grädde
0,5 msk hackad färsk rosmarin
smör eller olja till pannan
maizena till redning

salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Krydda kycklingen med salt och peppar och bryn den i panna/gryta med smör/olja.
- 2** Tippa i vin och låt det koka upp, tillsätt sedan buljong, citronskal, citronsaft och en liten rosmarinkvist.
- 3** Låt kycklingen puttra på under lock i 10-15 minuter och lyft sedan ur kycklingen.
- 4** Tippa i grädden i pannan, låt såsen koka ihop med hackad rosmarin, red med lite maizena så att såsen blir "simmig".
- 5** Smaka av såsen med kryddor och lägg tillbaka kycklingen i den när du är nöjd med smakerna.
- 6** Låt allt puttra ihop några minuter och servera med potatis, ris, pasta eller gryn du gillar.