



## ☰ Ingredienser

### INGREDIENSER

Sås

**1 msk** kalvfond

**2 dl** creme fraiche

**3 dl** grädde

**1/2 dl** kinesisk soja

**1/2 dl** whisky

**2 msk** lingonsylt

Kyckling

**4** kycklingfiléer

salt, peppar

smör

**4 msk** riven parmesan



## Beskrivning

### INSTRUKTIONER

Sätt ugnen på 200 gr varmluft eller 225 gr vanlig ugnsvärme.

Ge kycklingen fin färg genom att steka dem på båda sidorna i hög värme i mycket smör. Salta och peppra. De ska bara få yta inte bli genomstekta.

Lägg i ugnform.

Koka upp ingredienserna till såsen och häll sedan runt kycklingen.

Toppa kycklingen med riven ost.

Sätt in i ugnen i ca 20 minuter.

Servera med valfritt tillbehör.