

Kyllingefilet i abrikossauce

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Dag 1:

Start med at koge bouillon og lad den afkøle. Skær løget i små tern og pres hvidløget. Rør marinaden sammen og smag til med krydderier, salt og peber. Læg kyllingefileterne i et smurt ovnfast fad og hæld marinaden over. Trækker i køleskabet til næste dag.

Dag 2:

Tilberedes i ovn ved 200 grader i 30-40 minutter til kyllingefileterne er gennemstegte. Drys med hakket persille.

Ingredienser

4 kyllingefileter

Marinade:

1 dl tomatketchup

1 dl Miracle Whip

1 dl abrikos marmelade

1 dl creme fraiche 18%

1 dl piskefløde

1 1/4 dl hønseboullion, afkølet

3/4 spsk. paprika

3/4 spsk. karry

1 løg

1 fed hvidløg

salt og peber

Pynt: Persille