

Kylling i cola

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

4 kyllingeoverlår eller kyllingebryst med ben
Salt
Peber

Cola-sauce:

4 dl cola

4 dl ketchup

2 spsk. chilisauce

Ris

Beskrivelse

Rør cola og ketchup sammen til en tynd sauce i en skål. Tilsæt chilisauce, salt og peber.

Læg kyllingestykkerne i et ildfast fad og krydr med salt og peber.

Hæld colasaucen over kyllingestykkerne og steg det i en forvarmet ovn på 200 grader i ca. 1 time.

Kog risene efter anvisningen på pakken.

Server evt. med linstegte grøntsager.