

Kyllingebryst i hvidvinssauce



Ingredienser:

- 4 stk kyllingebryst
- ½ tsk groft salt
- Friskkværnet peber
- Smør til stegning
- 1 tsk groft salt
- 1 dl hvidvin
- 1 dl fløde
- 1 tsk maizena
- 25-50 g smuttede, snittede mandler

How to:

1. Del kyllingebrysterne i halve eller kvarte.
2. Læg stykkerne i en bradepande eller på en rist over bradepanden med skindsiden nedad.
3. Bland de øvrige ingredienser sammen.
4. Pensl kyllingestykkerne med blandingen og steg dem i ovnen ved 175° i ca. 45 minutter. Vend stykkerne efter 20 minutter.
5. Pensl jævnlgt med olieblandingen under stegningen.
6. Kyllingebrystet krydres med paprika og salt og brunes på panden i margarine.
7. Pisk hvidvin, fløde og maizena sammen og tilsæt.
8. Lad kyllingebrystet småkoge et par minutter, og smag saucen til med salt og peber.
9. Rist mandlerne på en tør pande og drys dem over retten.