



Flygande Jakob

Kyckling, bananer i en oslagbar kombination.

Ingredienser 4 port

3 dl Kelda mellangrädde

1 dl chilisås

1 dl jordnötter

1 st grillad kyckling

2 st banan

Gör så här

Sätt ugnen på 225°. Ta bort skinn och ben från kycklingen. Skär kycklingköttet i mindre bitar. Skala och dela bananerna på längden. Lägg kycklingköttet i en ugnssäker form. Lägg bananerna ovanpå. Vispa grädden. Rör ihop grädde och chilisås och bred det över. Grädda i nedre delen av ugnen i 20 min. Tag ut kycklingen och strö över jordnötterna. Servera med kokt ris och sallad.