



Kyckling med gremolata

Ingredienser 4 personer

5 dl	färdig tomatsås
1 dl	torrt vitt vin, eller vatten
1 msk	citron, pressad
1 tsk	torkad salvia
1 st	grillad kyckling

Gremolata

1 st	vitlösklyfta
1 st	citron, rivet skal
2 msk	persilja, finhackad

Tillbehör

saffranscouscous

Tillagning

Ossobuco på färdiggrillad kyckling är italienskt långkok klart på en kvart.

1. Koka upp tomatsås, vin och salvia i en kastrull.
2. Dela kycklingen i bitar. Ta ev bort skinnet. Lägg ner kycklingen i såsen och låt den koka 3–4 min.
3. Skala och hacka vitlöken. Blanda den med citronskal och persilja. Strö gremolata över kycklingen och servera med saffranscouscous.