



Flygande Jakob en klassiker.

Kycklingfilé
Grädde
Chillisås
Västerbottensost
Curry
Banan
Jordnötter

Skär filéerna i mindre bitar och smörstek med grovmalen svartpeppar. Vispa grädden lätt och tillsätt Chillisås (ca 1/3) och curry i riklig mängd och vispa. Riv Västerbottensost grovt och blanda i smeten. Häll kycklingen i en ugnsfast form, skiva banan i riklig mängd och lägg på samt strö över jordnötter, täck allt med smeten. Garnera med lite grovt skivade tomater. Poff in i ugnen som du förvärm till 150 grader i 20-25 min.

Servera med ris och en grovt skuren sallad.

Vi är glada att ni finns och uppskattar Er uppmärksamhet.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCateringNorr