



Foto: Lars Paulsson

## Apelsinkyckling med chili

Ett recept från Allt om mat

### Ingredienser

4 person(er)

### Tillagning

4 st kycklingfiléer  
1 tsk salt  
1 msk smör

#### Sås

1 st apelsin  
0,5 st citron  
2 dl lätt crème fraiche  
1 st hönsbuljongtärning  
1 tsk kinesisk soja  
1 msk russin  
0,5-1 tsk sambal oelek  
2 msk persilja, grovhackad

1. Tvätta och skala apelsin och citron med potatisskalare. Skär skalén i tunna strimlor. Pressa ur saften.  
2. Koka upp skal, saft, crème fraiche, smulad buljongtärning, soja, russin och sambal oelek i en panna.  
3. Salta kycklingfiléerna och bryn dem på båda sidor i smör i en stekpanna. Lägg över dem i såsen.  
4. Låt kycklingen koka på svag värme ca 10 minuter. Strö över persilja.  
Servera med couscous, fräst purjolök och apelsinklyftor.

#### Tillbehör

couscous, fräst purjolök, apelsinklyftor