Gratinert kylling med hvitløk, crème fraîche og ost

Ingredienser



♥ 4 kyllingfileter (ca. 750 gram)
♥ 5 fedd hvitløk
♥ kvernet salt og pepper
♥ 3 ss kyllingfond (se tips)
♥ 1,5 dl vann
♥ 300 g Jarlsberg (vellagret, se tips)
♥ 3 dl crème fraîche
♥ litt kruspersille

Servering:
♥ jasminris
♥ 1 stor brokkoli
♥ 2 ss smør
♥ soyasaus eller flaksalt

Fremgangsmåte

Legg rå kyllingfilet i en ildfast form (ca. 20 x 30 cm). Kvern over salt og pepper. Press eller finhakk hvitløksfedd og legg oppå kyllingen.

Bland kyllingfond og vann og ha dette i formen.

Riv osten. Bland osten sammen med crème fraîche. Fordel dette over kyllingen i et tykt lag.

Sett formen midt i ovnen ved 200°C i ca. 1 time. Du kan dekke til formen med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden dersom du synes at gratengen begynner å bli for mørk på toppen.

Ta formen ut av ovnen. Pynt med litt kruspersille.

Serveres med varm og nykokt jasminris.

Server gjerne også smørstekte brokkoli som tilbehør:
Skjær brokkoli opp i buketter. Kok dem i vann i et par minutter til de blir møre.

Hell av vannet og stek dem deretter i en stekepanne med godt smør. Ha over litt soyasaus eller flaksalt.

Tips

♥ Jeg brukte her 3 ss kyllingfond blandet med 1,5 dl vann, som gir en kyllingkraft med nokså sterk smak. Du kan alternativt bruke 1 chef du fond, kylling (28gram) eller 1 terning kyllingbuljong til 1,5 dl vann.

♥ Ikke bruk lettvariant av crème fraîche til denne retten. Det er uansett normalt at kyllingkraften skiller seg i løpet av stekingen.

♥ Det er viktig for smaken at du bruker en vellagret ost med litt kraftig smak. Vellagret Jarlsberg passer veldig godt. Alternativt kan du bruke hvit cheddar eller ekstra vellagret Norvegia – eller en kombinasjon.

♥ Kyllingretten bør serveres varm og nylaget.

♥ Se også oppskrift på kjempegod **Gratinert kylling med sennepssaus og parmesan**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gratinert-kylling-med-hvitlok-creme-fraiche-og-ost