

Krämig italiensk kycklinggratäng

Tillagningstid: 30 m

Portioner: 4



Foto: Marcus Lawett

Prova också: Jessica Frejs populära kycklinggryta med dragon >>



Italiensk kycklinggratäng med saltorkade tomater, parmesan och örter som egentligen inte har något med Italien att göra, utan är vår version på italiensk mat på 90-talet.
/Tareq

Recept ur kokboken *Tareq Taylors kyckling*



Du behöver

- 8 kycklinglårfileer med skinn
- flingsalt och nymald svartpeppar
- 10 saltorkade tomater i olja
- 1 klyfta vitlök
- 0,5 röd chili utan kärnor
- 1 tsk torkad timjan
- 1 tsk torkad oregano
- 3 dl utspädd kycklingbuljong
- 1,5 dl vispgrädde
- 1 dl parmesan, fint riven

Gör så här

1. Värm ugnen till 180 grader, varmluft.
2. Fräs kycklingen på medelvärme tills den får lite färg runtom, i cirka 5 minuter. Salta och peppra. Lägg över i en ugnform.
3. Strimla de saltorkade tomaterna. Skala och finhacka vitlöken. Finhacka chilin. Fräs tomaterna, vitlöken och chilin i cirka 2 minuter, tills det börjar dofta härligt.
4. Krydda med timjan och oregano och häll i buljongen. Tillsätt grädden och parmesanosten. Låt det sjuda försiktigt tills osten smälter.
5. Skeda såsen över kycklingen i formen. Grädda i mitten av ugnen i cirka 15 minuter.
6. Dela körsbärstomaterna i halvor. Plocka basilikabladen.
7. Ta ut formen. Lägg ut körsbärstomaterna i formen och toppa med färsk basilika. Servera gratängen direkt med pasta.

Till servering

- 8 körsbärstomater
- färsk basilika