

Flygende Jacob (Kyllingrett i ildfast form)

Skrevet av hildeG

søndag 15. februar 2009 13:51 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:48

[\(fra Menys oppskriftssider\)](#)

Dette trenger du:

- 6 porsjoner
- 2 grillede kyllinger (3 pk kyllingfilet)
- Bacon i terninger
- 2-3 bananer
- 1 liten pose peanøtter (ca 100g)

Saus

- 2 beger fløte
- 1 beger Craime Fraice
- Chilisaus (gjerne en som er litt hot)
- Salt/Pepper

Slik gjør du:

Plukk kyllingen, og legg den middels stor ildfast forme. Ha over bananer i skiver. Krydre med litt salt, pepper og eventuelt annet krydder du er glad i (litt karri er godt)

Bland ingrediensene til sausen. Justerer etter hvor sterk saus du vil ha.

Hell over i formen, og dryss over med peanøtter.

Sett formen i ovnen på ca 200 grader i 20 min.

Imens steker du bacon i terninger.

Når retten har tyknet, og ser klar ut tar du ut og strør over bacon. (retten skal ikke svømme i saus, men ha en tykk fin konsistens)

Server med en god salat og ris (villris)