

Flygande Jacob

Jonny · 2024-10-12



Förberedelsetid

40 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Här bjuder vi på en riktig klassiker, Flygande Jacob! En läcker rätt med kyckling, bacon, grädde, banan, chilisås och jordnötter. Receptet publicerades första gången 1976 och upphovsmannen lär vara Ove Jacobsson, verksam inom flygfrakt. Tack Ove för denna oslagbara rätt!
Vi använde Casewnötter istället precis lika gott

Ingredienser

- 4 kycklingfiléer (à ca 150 g)
- 1 tsk olja
- 0.5 tsk salt
- 1 krm peppar
- 140 g tärnat bacon
- 1 banan
- 2 0.5 dl matlagingsgrädde
- 1 dl chilisås
- 4 port ris eller couscous
- 1 dl saltade jordnötter

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Skär kycklingen i strimlor och bryn den i oljan i en stekpanna i omgångar, krydda med salt och peppar. Lägg i en ugnssäker form. Stek baconet och lägg på kycklingen.
3. Skala och skiva bananen och lägg dem på kycklingen.
4. Rör ihop grädde och chilisås, smaka av med salt och peppar. Häll det över kycklingen.
5. Tillaga mitt i ugnen ca 20 minuter.
6. Koka riset enligt anvisningen på förpackningen.
7. Strö jordnötterna över kycklingen och servera med riset.
8. Tips. Kockknepet. Prova gärna att smaka av grädden med curry eller italiensk salladskrydda.