

Kyllingefilet med rabarber

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løget i små tern og rabarberne i tynde skiver.

Bank brystfileterne lidt ud og krydr med salt og peber. Steg dem i olie og smør på panden - ca. 4 minutter på hver side. Læg dem til side og hold dem varme. Steg finthakket løg på samme pande til de er klare. Tilsæt rabarber og presset hvidløg og rør det sammen. Bland farin, bouillon og timian i.

Fileterne lægges i panden igen, og det hele simrer i ca. 8 minutter til kyllingen og rabarberne er møre. Server kyllingen med små kogte kartofler.

Ingredienser

2 kyllingebrystfileter

1 løg

150 g rabarber

1 lille fed hvidløg

2 spsk. farin

1 dl kyllingebouillon

2 kviste timian

Salt og peber

Olie og smør til stegning

Tilbehør: Små kogte kartofler