

Kyckling med dragon

4 st Kycklingfiléer
1 dl Riven Västerbottenost eller annan lagrad ost
2 dl creme fraiche
½ - 1 msk torkad dragon (lite efter smak)
1 krm torkad salvia
salt och peppad

Blanda osten , crème fraise, dragon och salvia låt det gärna stå i rumstemperatur och dra en halvtimme och smaka av med salt och vitpeppar

Stek kycklingarna i en panna så att den får färg, lägg sedan upp den i en ugnsfastfom.
Bred blandningen över kycklingen och ställ in i ugnen på ca 180-200°C i ungefär 20 -30 minuter.

Egen ide.