

Linäs Cafe de Paris kyckling (gratäng)

(1)-2 färdiggrillade kycklingar
2 pkt bacon
Potatis
Cafe de Paris sås
Matlagningsgrädde

Skiva potatisen och lägg dem i en stor gratängform salta och peppra.
Häll över matlagningsgrädden och grädda den i ugnen tills potatisen har mjuknat.
Skär bacon i bitar och knaperstek den, skär kycklingköttet i bitar.
När potatisen är färdig strö över baconen och kycklingen och häll sedan över,
Cafe de Paris såsen över gratängen.
Värm sedan allt igen i ugnen tills allt blir varmt.
Serveras tillsammans med en god sallad och eventuellt bröd.

Smaklig måltid
Hett tips till den som stressar med maten till festen.
Denna gratängen kan göras på förmiddagen.
När ni har lagt på baconen, kycklingen och såsen ställ in gratängen i kylskåpet,
I stället för ugnen.
Så lite innan gästerna kommer släng in gratängen i ugnen och värm den. (så brukar jag göra)
Lovar att maten blir uppskattad av dina gäster.