

Barnmat - kyckling med ajvar (4 barnport)

500 g kycklingfilé
2 dl matlagingsgrädde
3 msk tomatpuré
4 msk ajvar relish
1,5 tsk oregano
 $\frac{1}{2}$ burk krossade tomater
1-2 dl riven ost
Margarin och svartpeppar

- Bryn kycklingfiléerna lätt i margarin, krydda med svartpeppar.
- Lägg i en smord form.
- Blanda grädden med tomatpurén, krossade tomaterna, ajvar och smaka av med kryddor.
- Häll alltihop över kycklingen och strö över osten.
- Stek i ugnen i 200° C i ca 35 min eller tills kycklingen är genomstekt.
- Servera med kokt ris, bulgur eller couscous och valfria grönsaker.

