

Basilikakykling (4 portioner)

4 st kycklingfiléer
1 dl olivolja
4 vitlösklyftor
 $\frac{1}{2}$ krukla färsk basilika
2 krm salt
 $\frac{1}{2}$ tsk citronpeppar

- Mixa olivolja, vitlök, basilika, salt och citronpeppar.
- Lägg kycklingfiléerna i en påse och häll på marinaden. Låt stå i kylskåp minst 1 timme (kan gärna stå längre).
- Stek kycklingen i stekpanna eller i ugnen.
- Servera gärna med ris, sallad och en kall sås på creme fraiche.

