

## Kylling i kremet maissaus.



<p>Dette behøver du til kyllingbrystet:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 strimlet kyllingbryst</li><li>• Olivenolje til steking</li><li>• 1/2 hakket løk</li><li>• 2 knuste hvitløksfedd</li><li>• Salt og sort pepper etter smak</li><li>• 3 dl. matfløte</li></ul>	<p>Kyllingbryst:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fres kyllingen i olivenolje og til den får litt fin farge. Tilsett løk, og hvitløk og smak til med pepper og salt.</li><li>2. Legg over i en ildfast form</li></ol>
<p>Dette behøver du til kremen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 boks mais uten vann</li><li>• 1 dl. melk</li><li>• 1 ss maizena (maisstivelse)</li><li>• 1 klype karri og en klype gurkemeie,</li><li>• 1 helt blad rosmarin</li><li>• 1/2 hakket løk</li><li>• Smør til steking</li><li>• revet ost til dryss</li></ul>	<p>Kremsaus:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fres løk i smør i pannen, tilsett rosmarin, karri og gurkemeie</li><li>2. Pisk mais, melk, matfløte og maisstivelse i en blender.</li><li>3. Tilsett blender-blandingen i pannen og la det putre mens du rører til det bobler og blir kremete.</li><li>4. Salt og pepper etter smak</li></ol>
<p>Til slutt:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Legg kyllingen i en ildfast form, og topp opp med maiskremen.</li><li>2. Dekk med revet ost og stek i ovnen i ca. 30 minutter, eller til de er gyllenbrune.</li></ol>	