

Kylling gratin med grøntsager

Opskrift nr.:

101-0001

Råvarer:

Kg.		Varenummer
1,400	Grøntsagsblanding	
0,900	Kogt/stegt kylling i tern	
1,000	Fløde	
1,000	Mælk	
0,240	Fløde & gratinsauce	166380
4,540	Total	

Arbejdsgang:

Skær kødet i tern i mundrette stykker, fordel det i ovnfast emballage sammen med grøntsagsblandingen.

Fløde, mælk med Fløde & gratinsauce blandingen røres godt sammen, hvorefter det hældes over kød og grøntsager.

Tilberedning:

Varmebehandles i en forvarmet ovn ved 175° i ca. 30-40 min. Eller til overfladen er gyldenbrun.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.