

# Kyllingeinderfileter i druesauce

---

2 personer

## Ingredienser:

- 300 gr. kyllingeinderfileter
- 20 gr. smør
- 2 dl. fløde
- 1 dl. mælk
- 1 Knorr Fond "du chef" oksebouillon
- 2 dl. grønne druer
- groft salt
- friskkværnet peber

## Tilbehør:

- Kogte løse ris



*Krydr kylligefileterne med salt og peber og steg dem på en pande til de er gennemstegte. Tag dem af og hold dem varme.*

*Kog fløde og mælk op i det samme fedtstof med oksebouillon. Tilsæt de grønne druer, som er skåret i halve. Lad det hele simre i 3-4 minutter. Smag til med salt og peber. Jævn med lidt Maizena hvis der behov for det.*

*Server straks med løse ris.*

*God appetit!*