



# PANERADE KLUBBOR

## med saffranssås





60 min

Kycklingklubbor i all ära, men panerade sådana är helt klart något som piffar upp det lite extra.

I det här receptet har jag använt mig av ströbröd, men vill man testa något annat så går det även att använda Panko. Tänk bara på att ha inne kycklingen tillräckligt länge i ugnen, men helst inte heller att den blir torr.

### Det här behöver du

	 1	 2	 3
Basmatiris	3/8 dl (30 g)	3/4 dl (60 g)	1 1/8 dl (90 g)
Kycklingklubba utan skinn (mellan)	1 st	2 st	3 st
Paprikapulver	1 krm	2 krm	3 krm
Timjan	1 krm	2 krm	3 krm
Spiskummin	1/2 krm	1 krm	1 1/2 krm
Salt	1 krm	2 krm	3 krm
Ströbröd (osötat)	1/2 msk	1 msk	1 1/2 msk
Milda Mat lätt 4%	1/2 dl	1 dl	1 1/2 dl
Vatten	1 msk	2 msk	3 msk
Kycklingfond	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
Saffran	1/4 paket	1/2 paket	3/4 paket
Salt	1/2 krm	1 krm	1 1/2 krm

LUNCH/MIDDAG

### Gör så här

- Steg 1** Sätt ugnen på 200° över- och undervärme.
- Steg 2** Ta sedan bort skinnet från kycklingklubban och massera in den med paprikapulver, timjan, spiskummin och salt.
- Steg 3** Rulla därefter i ströbröd och lägg över i en ugnform som sedan ställs in mitt i ugnen ca 40-45 min.
- Steg 4** Sätt en kastrull med vatten på kokning när det är ca 15 min kvar på kycklingen, och koka riset i 11 min när vattnet börjat koka.
- Steg 5** Blanda även under tiden Milda, vatten, fond, saffran och salt i en kastrull och koka upp under omrörning.
- Steg 6** Servera kycklingklubbarna och riset ihop med såsen.