

# Ramsløkmarinert kyllingbryst fra Stange med stuert mais og spicy barbecuesaus

Det kommer vel ikke som en overraskelse at jeg er glad i kokebøker. Ved siden av sengen min ligger det stort sett alltid et par stykker, samt et matblad eller to. Med årene har jeg begynt å lage en liten brett på de oppskriftene jeg virkelig digger og den nyanskaffede boken "*Bent Stiansen alene hjemme*" har fått noen bretter, for å si det sånn. Originaloppskriften derfra hadde ikke ramsløkmarinert kyllingbryst, men siden jeg hadde vært så heldig å ha [fått](#) et fra Stangeriet, brukte jeg det. Ramsløk minner om hvitløk og gir en utrolig god smak til feks kylling. Mørt og saftig ble det også.



## **God lørdagsmat til to:**

*1 ramsløkmarinert kyllingbryst fra Stange*

*4 dl Green Giant maiskorn*

*2 dl creme fraiche*

*salt*

*hvit pepper*

*hakket estragon (jeg fikk ikke fatt i estragon, men brukte litt finhakket purre for smak og farge)*

*4 ss ketchup*

*2 ss soyasaus*

*2 ss hoisinsaus*

*2 ts finhakket rød chili*

*2 ts revet fersk ingefær*

*2 fedd hvitløk*

*sukkererter (eller andre grønnsaker du liker som tilbehør)*

1. Sett ovnen på 180 grader. Ha litt olje i en ildfast form og legg i kyllingbrystet med skinnsiden opp. Bak i ovnen i ca 30 minutter og la hvile i ca 15 minutter.

2. I mens blander du: ketchup, soyasaus, hoisinsaus, chili, hvitløk og ingefær i en liten bolle. (Dette kan gjerne gjøres noen timer i forveien også).

3. Ha mais og creme fraiche i en kjele og kok opp. Kok til stuingen begynner å tykne. Smak til med salt, pepper og estragon(purre).

4. Kok sukkererter i ca 2-3 minutter, hell av vannet.

5. Anrett på (varme) tallerkener og SPIS. Kombinasjonen av kremet, søtlig mais, mør, salt kylling og spicy saus er skikkelig bra.

