

Ramsløkmarinert kyllingbryst fra Stange med stuet 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.

