

# Flygande Jakob

4 personer

1 grillad, urbenad kyckling
1 paket bacon
1 näve jordnötter
2 bananer
3 dl vispad grädde
1.5 dl chilisås
0.5 msk curry

Stek baconen och skär i småbitar. Skär bananerna i skivor. Fördela kycklingen i en form. Strö över bacon, jordnötter och bananskivor.

Blanda den vispade grädden med chilisåsen och curryn. Smeta över kycklingen.

Grädda i 200 grader i ca 20 minuter eller tills det blir lite brunt.