

<b>Nafn</b>	Rifsberja kjúklingaréttur	<b>Mynd</b>
<b>Flokkur</b>	Kjötréttur	
<b>Fjöldi skammta</b>	4	
<b>Matreiðslutími</b>	20-25 mín	
<b>Hráefni</b>	<p>4-5 kjúklingabringur  smjör til steikingar  2 hvítlauksrif  ½ dl hvítvín eða 1 msk sítrónusafi + 2 msk vatn  1 ½ msk kjúklingafond (fljótandi kjúklingakraftur)  2 tsk sinnep  1 tsk rósmarín  3 msk rifsberjahlaup  2 tsk sojasósa  2 ½ dl matargerðarrjómi eða kaffirjómi  1 dl rifsber</p>	
<b>Aðferð</b>	<p>Skerið bringurnar í bita og snögg steikið á pönnu. Skerið hvítlauksrifin mjög smátt og brúnið svo lítillega á pönnu. Síðan er öllu blandað saman í pott nema rifsberjunum og látið malla í c.a 10 mín. Í lokin, rétt áður en rétturinn er borinn fram, er rifsberjunum stráð yfir.</p>	
<b>Athugasemdir</b>	Gott er að bera réttinn fram með hrísgrjónum, salati og brauði.	