

## Λεμονάτο κοτόπουλο

(για 4 μερίδες)

### Υλικά:

- 4 στήθη κοτόπουλου (χωρίς πέτσα)
- 600ml ζωμό κοτόπουλου
- Το χυμό από 2 λεμόνια
- 200γρ καρότα μικρά (baby carrots)
- 150γρ φρέσκο αρακά
- 8 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 2 κρόκους αυγών
- 4 κουταλιές άνηθο ψιλοκομμένος

### Εκτέλεση:

1. Βάζετε τα στήθη κοτόπουλου σε μια μεγάλη κατσαρόλα και τα καλύπτετε με το ζωμό και το χυμό λεμονιού. Μόλις πάρουν μία βράση, σκεπάζετε την κατσαρόλα και σιγοβράζετε σε χαμηλή φωτιά για 15'. Στη συνέχεια, προσθέτετε τα καρότα, τον αρακά και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και συνεχίζετε το μαγείρεμα για 5'.
2. Βγάζετε τα στήθη κοτόπουλου και τα λαχανικά από το ζωμό. Χτυπάτε τους κρόκους των αυγών με 2 κουταλιές από το ζωμό και κατόπιν αναμειγνύετε τα αυγά με τον υπόλοιπο ζωμό. Ανακατεύετε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 2-3' μέχρι το μείγμα να γίνει λίγο πιο παχύρευστο.
3. Προσθέτετε τον άνηθο, ανακατεύετε και ξαναρίχνετε το κοτόπουλο και τα λαχανικά στην κατσαρόλα. Τα αφήνετε να πάρουν μία βράση και σερβίρετε.