



Hovedret

Pikant kyllingbryst med ovnstegte kartofler.

Ingredienser:

Antal personer: 4

4 stk.	Kyllingebryst filetter
1/2 tsk.	Salt
200 gr.	Buko Classic grøn pikant el. lignende Tandstikkere el. kødnåle
Ca. 200 gr.	Bacon
10 gr.	Smør
1 kg.	Kartofler
1 ltr.	Vand
1 tsk.	Groft salt
1/2 tsk.	Tørret basilikum
3/4 tsk.	Groft salt

Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne og skær dem i både, kom dem i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog dem ved svag varme under låg i ca. 3 min. Hæld vandet fra og damp kartoflerne tørre. Læg de tørre kartofler i en plasticpose tilsæt olie salt og basilikum og vend posen rundt nogle gange. Læg kartoflerne på en bageplade med bagepapir og bag dem midt i ovnen til de er gyldne. Ca. 20 min. ved 250°. Vend dem nogle gange undervejs.

Skær en lomme på langs i filetterne og fordel flødeosten heri. Drys kødet med salt og lidt peber, og vikl 2 strimler bacon om hver. Hold filetter og bacon sammen med tandstikkere. Smelt smør til det bliver gyldent i en meget varm pande og brun filetterne på alle sider i ca. 4 min. Skru ned for varmen og steg videre i ca. 10 – 12 min. Vend kødet en gang imellem og hold det varmt til der skal serveres.

Servér de varme kyllingefiletter, skåret skråt i ca. 2,5 cm. skiver, (fjern kødnålene først), med sprøde kartoffelbåde, tomatsauce og salat.