



## HOVEDRET

### *Kyllingebryst i pakke, m. salat og champignonsauce.*

<b>Ingredienser:</b>	4 stk. Kyllingebryster	<b>Antal personer: 4</b>
	4 skv. Lufttørret skinke	
	2 stk. Løg	
	100 gr. Flødeost m. urter	
	200 gr. Champignon	
	1 kg. Kartoffler små nemme	
<b>Salat:</b>	1 stk. Iceberg salat	
	½ stk. Agurk	
	200 gr. Tomater cherry el. lignende	
	1 bdt. Radiser	
<b>Dressing:</b>	4 spsk. olie	
	1 spsk. Hvidvinseddike	
	1 spsk. Honning flydende	
<b>Sauce:</b>	300 gr. Champignon	
	1 stk. Løg finthakket	
	½ ltr. Morney sauce	
	2 dl. Grønsagsboillon	

**Fremgangsmåde:** Rens kyllingestykkerne, snit en »lomme« på langs og fyld en spsk. ost i, krydr med salt og peber efter smag, og vikl skinken om kødet. Pil løgene og snit dem ret fint. Rens champignon og skær dem i små tern (max. 1 cm.). kom lidt olie på en pande og steg champignon i nogle minutter, tilsæt derefter løg og steg til løgene er klare, (skal ikke tage farve). Tag 4 stykker staniol (2 lag), fordel løgblandingen på staniolen, læg kødstykket på og luk pakken. Læg pakkerne i et ildfast fad, sæt i ovnen ved ca. 180° i ca. 40 min.

Vask kartofler grundigt, fjern evt. »øjne«. Lad dem tørre, kom 2 spsk. olie i en plastpose, 1 spsk. groft salt, kom kartoflerne i og ryst det hele godt sammen. Læg bagepapir på en bageplade, fordel kartoflerne på pladen og sæt i ovnen samtidig med kødet, skal have ca. lige lang tid.

Rens salat delene, riv el. skær salaten i passende stykker, flæk agurken, fjern lidt af kernerne med en teske og skær i skiver, del tomater, skær radiser i tynde skiver, bland salaten i en skål, rør dressing sammen og hæld over salaten.

Rens champignon og skær i mindre stykker, kom lidt olie på panden, steg champ. i nogle min. tilsæt bouillon og Morney, er det for tyndt, giv det lidt jævning og kog op.