

FORRET

»Backypo« ruller på ristet brød m. pesto

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. Kylling inderfilet
- 8 skv. Bacon
- 1 stk. Porre meget tyk
- 125 gr. Pesto rød
- 4 skv. Franskbrød ristet
- 125 gr. Smør

Fremgangsmåde: Skyl kyllingestykkerne og tør dem med køkkenrulle. Skær det spidse stykke af og læg ovenpå. Krydr dem med salt og peber. Smør brødet med lidt smør på den ene side og rist skiverne med smørsiden opad.

Skær roden af porren, skær et stykke af porren fra bunden på længde med kyllingefiletten. Rids porren på langs, så du får 4 »rør«, skær resten af porrestykkets, måske mere, i ca. 1 cm. strimler på langs. Læg nogle af de tynde strimler i bunden af røret, læg kyllingestykket ovenpå og læg flere strimler rund om kødet, luk røret så stramt som muligt. Tag 2 stykker bacon og læg dem i forlængelse af hinanden, skal overlappe et par cm. i samlingen, rul så bacon stramt om porrerøret og læg rullerne i et ildfast fad. Sættes i en 200° varm ovn i ca. 20 min., eller til bacon tager farve. Smør nu det ristede brød med lidt smør, og et lag pesto efter smag. Vend rullerne en halv omgang, sæt brødet i ovnen på en plade ved siden af rullerne, med pestoen opad, når rullerne er færdigbrunede tages det hele ud af ovnen, brødet lægges på en desserttallerken, flæk rullerne på langs og læg dem på brødet og forretten er klar til servering