

## HOVEDRET

### *Fyldt kyllingebryst med flødekartofler*

**Ingredienser:**

**Antal personer 4**

4 stk.	Kyllingebryst
8 skv.	Skinke (eller bacon)
200 gr.	Ost m. krydderurter
¼ ltr.	Æblecider (eller hvidvin)
ca. 1200 gr.	Kartofler
2 stk.	Løg finthakket
2 fed	Hvidløg (kan udelades, men det er da synd)
½ ltr.	Piskefløde
½ ltr.	Madlavningsfløde
2 stk.	Æggeblommer
1 tsk.	Muskatnød stødt
100 gr.	Revet ost
2 tsk.	Salt
1 tsk.	Peber strøget

**Fremgangsmåde:** Skræl kartoflerne, er det nye bare skrubbes og skæres i skiver (evt. mandolinjern). Smør et ildfast fad med fedtstof, læg et par lag kartofler i (ca. halvdelen). Pisk madlavningsfløden med de hakkede løg, æggeblommer, pressede hvidløg, muskat, evt. rest af ostecremen, salt og peber sammen og hæld over kartoflerne, læg resten af kartoflerne i fadet, drys med den revne ost og hæld piskefløden over. Læg stanniol over og sæt i ovnen i 1 time, ved 175°, fjern stanniol og giv ca. ½ time mere. De øverste kartofler må gerne få en lidt brun kant.

Rens kyllingestykkerne, snit en »lomme« i siden og læg en skefuld ost i, krydr fileterne med lidt salt og peber, vikl 2 skiver skinke (bacon) om. Tag et ildfast fad, beklæd med stanniol, (det letter rengøringen), krøl lidt stanniol sammen, som et par lange cigarer og læg i bunden af fadet, (så kødet løftes en lille cm. fra bunden), hæld cider/hvidvin i, læg stanniol over, så kødet dampes, i ca. 20 min., tag stanniolen af og steg til de bliver pænt brune. Vend dem evt. en halv omgang så de bliver nogenlunde ens brune på begge sider.