

## HØVEDRET

### *Kyllingebryst m. ost og skinkesvøb.*

**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)*
- ½ ltr. *Piskefløde*
- ½ ltr. *Madlavningsfløde*
- 2 stk. *Æggeblommer (rest fra forret)*
- 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.

Rens kyllingestykkerne, snit en »lomme« i siden og læg en skefuld ost i, vikl 2 skiver skinke (bacon) om. Tag et ildfast fad, krøl lidt stanniol sammen og læg i bunden af fadet, (så kødet løftes en lille cm. fra bunden), hæld cider i, læg stanniol over så kødet dampes, i ca. 20 min., tag stanniolen af og steg til de bliver pænt brune.