



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

ÄDELOSTKYCKLING

Ingredienser ▮

4 st kycklingfile
100 g ädelost
2 dl grädde, visp
1 krm citronpeppar
1 krm vitpeppar
2 msk soja
200 g champinjoner

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 200°.
Smula osten.
Häll sojan i en ugnssäker form.
Skär en ficka i den tjocka sidan på varje filé och vänd dem i sojan.
Fyll fickorna med ädelost och krydda med citron- och vitpeppar.
Häll över grädden och strö över osten som blev över.
Tillaga i ugn på nedersta falsen i ca 30 minuter.
Stek champinjonerna och lägg på de färdiga filéerna.

Servera med ris och sallad.