



- ▮ 6 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest, I ugn

BACONLINDAD OREGANOKYCKLING I UGNEN

Lättlagad kycklingrätt för ugnen med massor av smak! Tack vare "lite" parmesan ovanpå alltihop blir oliver och kronärtskocka knaprigt och gott.

Ingredienser ▮

6 st kycklingfile
 2 pkt bacon
 400 g kronärtskockshjärtan
 (marinerade)
 1 dl oliver, svarta
 1 dl oliver, gröna
 250 g körsbärstomater (halverade)
 1 kruka oregano
 olivolja
 salt
 svartpeppar
 parmesan (riven)
 smör
 rapsolja

▮ Serveras med
 500 g pasta tagliatelle

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Smörj en ugnform med smör och rapsolja.
3. Skölj, torka av och ansa kycklingfiléerna. Linda baconskivor runt filéerna.
4. Lägg filéerna i ugnformen. Fördela kronärtskocka, oliver och tomater runt kycklingen i formen.
5. Strö över oreganoblod och ringla över olivolja. Salta och svartpeppra.
6. Strö över riven parmesanost och tillaga i ugnen på 200°C i 35-40 minuter. Om du använder termometer ska kycklingfilén nå en innertemperatur på 72°.
7. Koka pastan 10 min innan kycklingen är klar.