

## **Kyllingeinderfilet med seranoskinke og tomater**

---

2 personer

### **Ingredienser:**

- 250 gr. kyllingeinderfilet
- 1 spsk. olie
- 60 gr. seranoskinke
- 1 gl. champignon i skiver
- 1 bdt. forårsløg
- 1 rød peber
- 250 ml. madlavningsfløde 8 %
- 1 ds. hakkede tomater
- salt, peber og paprika
- 3 store bagekartofler

### **Pynt:**

- friske krydderurter



*Brun hurtigt kyllingestykkerne i olien og læg dem i et ovnfast fad. Riv skinken i stykker og fordel den over kyllingestykkerne. Rist champignonerne på panden. Skær forårsløg og peberfrugt i tern. Rist dem hurtigt af med champignonerne og fordel blandingen over kyllingestykkerne.*

*Bland madlavningsfløde, de hakkede tomater, paprika, salt og peber, og hæld det over retten.*

*Sæt fadet i en varm ovn ved 180° i 30 minutter.*

*Skræl bagekartoflerne, skær dem i tern og kog dem til de er møre. Lav en kartoffelmos, pisket op med lidt smør og mælk. Krydr med salt efter smag.*

*Retten kan også fint serveres med ris og en god salat.*

*God appetit!*