

Kyllingebryst – med fyld af ost og sennep

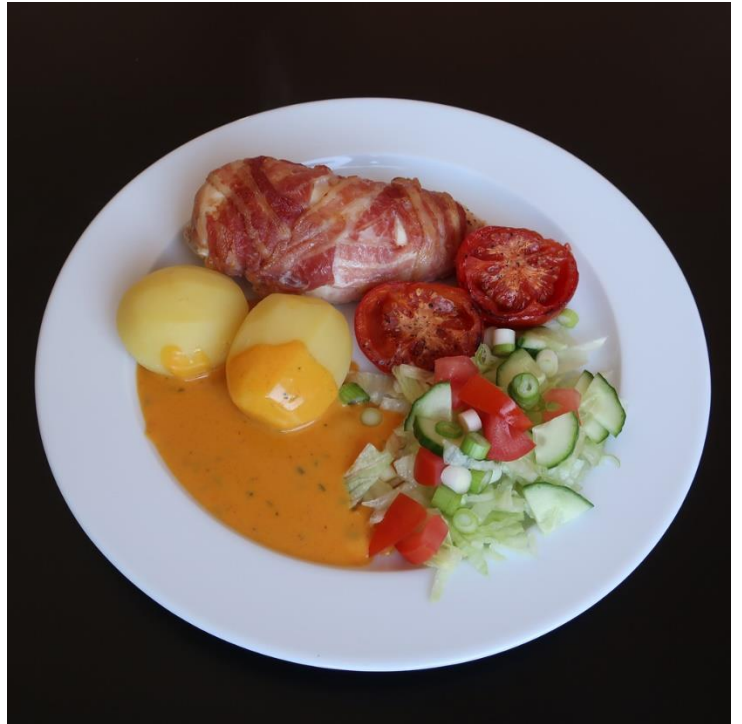
4 personer.

Ingredienser:

- ½ kugle mozzarellaost
- 2 spsk. dijonsennep
- 4 kyllingbryster
- 16 skiver bacon
- 4 tomater
- salt

Tilbehør:

- kogte kartofler
- Knorr Cabaret sauce (fransk kyllingesauce)
- grøn salat



Mos osten godt ud og bland den med sennep.

Skær en lomme i hvert kødstykke og drys med salt. Læg en skefuld af sennep/osteblandingen heri og pak bacon omkring (3-4 skiver til hver) og læg kyllingebrysterne i et ovnfast fad.

Skær tomaterne i halve og drys med salt og friskkværnet peber og læg dem ved kyllingerne. Sæt fadet i en 200° varm ovn i ca. 40 minutter. Kog samtidig kartoflerne.

Server straks med kogte hvide kartofler og grøn salat.

God fornøjelse!