

# Kyllingeinderfilet - svøbt i bacon - serveret med rodfrugter

2 personer.

## Ingredienser:

- 6-8 stk. kyllingeinderfilet
- 1 skive bacon pr. kyllingeifilet

## Grøntsager:

- 2 bagekartofler
- 3 store gulerødder
- 1 porre
- salt og olie

## Sauce:

- 1 glas champignon
- 2,5 dl. madlavningsfløde 9%
- 1 dl. mælk
- 1 Knorr Fond du Chef Beef
- kulør og eventuelt jævning



*Tænd ovnen på 210° varmluft.*

*Skær rodfrugterne i "mundrette stykker" og bland dem med en god olie i et ovnfast fad. Tilsæt lidt salt og sæt fadet i den varme ovn.*

*Vikl baconskiverne omkring kyllingefileterne. Læg dem i et ovnfast fad, som er beklædt med bagepapir. Sæt fadet i ovnen ca. 30 minutter efter, at du satte rodfrugterne ind.*

*Lad retten tilberede yderligere 20-25 minutter. Rør lidt rundt i grøntsagerne. Giv eventuelt lidt grill til sidst, for at gøre baconen sprød.*

*Skyl champignoner og rist dem på en pande i lidt smør til de er gyldne.*

*I en kasserolle opvarmes fløde og mælk sammen med fonden. Tilsæt lidt kulør efter smag og behag.*

*Jævn saucen, hvis du synes, at der er behov for det, og server straks!*

*God fornøjelse!*