

Kylling i fad med pikantflødesovs

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Ingredienser

Fyld (stegt):

500 g. kyllingeinderfilet

250 g. pillet løg

150 g. kalkunbacon

Fyld (øvrige):

2 stk. rød peberfrugt, rensede vægt

10 stk. cherrytomater

200 gram porrer

2 fed Hvidløg

1 stk. rød chilipeber

Flødecreme:

200 gram Pikantflødeost

3 dl. Madlavningsfløde 18%

70 gram Tomatpure

Tilbehør og pynt:

500 gram Frisk båndpasta

Frisk basilikum

Variationer

Der kan anvendes alm. bacon i stedet for kalkunbacon.

Alt eller dele af porrerne kan erstattes af rensede champignon skåret i halve.

Beskrivelse

Kyllingefilerne skæres i mindre stykker og svitses på panden. Kom dem over i et ovnfast fad. Hak løget og klip bacon i mindre stykker og svits dem på panden. Kom dem over i fad. Snit peberfrugt i grove tern. Cherrytomaterne skylles, halveres og kommes i fadet. Porrerne renses og skæres i skiver og kommes i fadet. Chili og hvidløg snittes fint og kommes oveni. Rør pikantost, tomatpure og fløden sammen i en skål og hælde det over i fadet. Kom fadet i ovnen og bag det i 30 minutter ved 200 grader.

Imens koges pastaen efter anvisning på pakken. Når kyllingefadet er færdig kommes frisk basilikum over.