

# Kyllingfilet på porre-baconbund

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Rens porrerne og skær den i tynde skiver. Svits bacon på en tør pande. Tilsæt derefter porre og svits begge dele et par minutter. Tilsæt madlavningsfløde og kog blandingen sammen et par minutter. Smag til med salt og peber. Kom blandingen i bunden af et smurt ovnfast fad. Brun kyllingefileterne på begge sider og krydr dem med salt og peber. Læg dem ovenpå porre-baconblandingen. Sæt fadet i en 200 grader varm ovn i ca. 45 minutter. Kom revet ost på ca. 10 minutter før retten er færdig.. Server med løse ris, ærter og/eller gulerodsstave.

## Ingredienser

2 porrer  
150 g bacon i tern  
4 dl madlavningsfløde  
salt og peber  
4 kyllingebrystfileter  
½ dl revet mozzarellaost

Tilbehør: Løse ris, ærter og/eller  
gulerodsstave