

HURTIG KYLLINGERET

Denne lækre kyllingeret med ristede hasselnøddeflager er både hurtig at tilberede og fuld af smag. Ost og mælk er med til at afbalancere salsen og gør retten cremet. Brug evt. resterne fra gårsdagens kylling.

•

Til

- 4 kyllingebryster (evt. kogt i forvejen)
- 1/2 knoldselleri
- 2 løg
- 250 ml salsa
- 1 1/2 dl mælk
- 200 g brødcroutoner
- 1 tsk salt
- peber
- 250 g revet ost
- 30 g hasselnøddeflager



FEDTFATTIG

Skær kyllingekødet i mundrette stykker. Hak selleri og løg, og kom det i en skål sammen med kyllingekødet. Tilsæt salsa, mælk, brødcroutoner, samt salt og peber, og bland det grundigt.

Bland halvdelen af osten i, og kom det hele op i et ildfast fad. Kom resten af osten på toppen, og drys til sidst med hasselnøddeflagerne.

Bag kyllingeretten i ovnen ved 175 grader i 30-40 minutter. Servér med kartofler og grøntsager.

Retten kan tilberedes dagen før.