

ITALIENSK KYLING I OVN

Det italienske flag er repræsenteret i denne lækre ret med kylling i ovn. De solmodne røde tomater, den friske grønne basilikum og den cremede hvide ricottaost giver ikke blot en flot farvesammensætning, men også en dejlig smag til retten.

•

Til

- lidt olie til at smøre fadet
- 4 kyllingebryster
- salt
- peber
- 4 tomater
- 180 g artiskokhjerter
- 1 håndfuld frisk basilikum + lidt ekstra til pynt
- 250 g ricotta (eller feta)
- 50 g revet mozzarella
- sølvpapir

Smør et ildfast fad med olie, og læg kyllingebrysterne deri. Krydr dem med salt og peber.

Skær tomater og artiskokhjerter i både/strimler. Hak basilikum (gem nogle hele blade til pynt).

Bland tomater, artiskokhjerter, basilikum og ricotta sammen, og fordel blandingen rundt om kyllingen.

Drys revet mozzarella oven på kyllingebrysterne.

Dæk fadet med sølvpapir (undgå at det rører osten). Bag i ovnen ved 210 grader i 30 minutter. Fjern sølvpapiret, og bag i yderligere 20 minutter, eller til mozzarellaen er gylden, og kyllingen er gennemstegt.

