

KYLLING I OVN MED BACON

Saftig kylling med smeltet ost indeni og sprød bacon uden på. Tilberedes i et fad i ovnen, så du kan lave andre ting imens.

Til

- 2 kyllingefileter
- 16 skiver bacon
- 100 g revet cheddarost
- peber
- olie

Skær kyllingefileterne igennem på langs, så hver filet bliver til to tynde stykker.

Der skal bruges 4 skiver bacon til hvert tynde/halve stykke kylling.

Læg 2 skiver bacon ved siden af hinanden, så de lige overlapper lidt (læg dem evt. på et stykke bagepapir - så slipper de bedre). Læg yderligere 2 skiver på tværs, så baconen danner et kryds.

Læg et stykke kyllingefilet på krydset, og kom ost på den ene halvdel af fileten. Fold den anden halvdel over osten. Drys med peber, og fold baconen omkring kyllingen.

Gentag fremgangsmåden for hvert stykke kylling.

Smør et ildfast fad med lidt olie og læg kyllingefileterne i fadet. Bag dem i ovnen ved 200 grader varmluft i 25 minutter og yderligere 10 minutters grill, eller til baconen er gylden og sprød.

