

# KYLLING I SENNEPSSAUCE

*I denne ret bliver saftigt kyllingebryst søbet ind i en dejlig cremet sennepssauce, der er lavet på smør, dijonsennep, fløde og hvidvin - en utrolig simpel opskrift på en smagsoplevelse ud over det sædvanlige.*



**TIL**

4 personer

- 4 kyllingebryster (à ca. 200 g)
- salt
- peber
- 25 g smør
- 2 dl hvidvin
- 4 spsk dijonsennep (Jeg brugte en mild variant. Hvis du bruger den stærke, skal du bruge væsentligt mindre.)
- 2 dl madlavningsfløde
- 1 håndfuld purløg

Klargør kyllingebrysterne, og drys dem med salt og peber på begge sider.

Kom smør på en pande, og steg kyllingebrysterne godt på begge sider, til de er gennemstegte og gyldne.

Tag kyllingebrysterne af panden, og pak dem ind i stanniol, så de holder sig varme.

Kom hvidvin og sennep på panden, og bland det godt. Tilsæt herefter fløde. Lad kort saucen koge op, og kom kyllingebrysterne tilbage på panden.

Øs evt. lidt af sennepssaucen over kyllingen. Hak purløg meget fint, og drys det over retten.