

KYLLING MED SOLTØRREDE TOMATER

Saftig kylling i en lækker sauce med soltørrede tomater, hvidløg, fløde og parmesan. Masser af smag og nemt at lave.

•

Til

- 4 kyllingefileter
- salt
- peber
- 2 spsk smør
- 2 fed hvidløg
- 100 g soltørrede tomater
- 4 dl hønsebouillon
- 1 tsk tørret timian eller oregano eller basilikum
- 2 dl madlavningsfløde
- 1 dl revet parmesanost
- evt. 1 håndfuld frisk basilikum til pynt



Krydr kyllingefileterne med salt og peber, og steg dem i smørret på panden ved middel varme, til de er næsten gennemstegte. Tag dem af panden, læg dem på en tallerken eller et fad og dæk dem til med sølvpapir.

Snit hvidløgene fint og hak de soltørrede tomater (hvis de ikke allerede er hakket). Kom begge dele på panden og steg et øjeblik. Hæld bouillon på og tilsæt timian (eller andet krydderi efter smag). Lad det simre 5 minutter.

Rør fløden i, lidt ad gangen. Rør ligeledes osten i, lidt ad gangen. Smag til med salt og peber.

Kom kyllingefileterne tilbage på panden (altså i sovsen). Varm retten igennem.

Pynt evt. med friskhakket basilikum, og servér f.eks. med grøntsagspasta eller alm. pasta og dampede grøntsager eller en god salat.