

KYLLING MED SPINAT OG OST

Servér f.eks. med ovnbagte kartofler eller rodfrugter.

Lækre kyllingefileter, der er fyldt med spinat og ricotta og toppet med smeltet ost, der giver en fantastisk god smag samt en mør og saftig kylling. Og så er det endda nemt og hurtigt at tilberede.



TIL

2 personer

- 2 fed hvidløg
- 100 g frossen spinat (optøet)
- 100 g ricotta
- 1 håndfuld basilikum
- salt
- peber
- paprika
- 2 kyllingefileter
- 75 g revet cheddarost

Pres hvidløg, og blend det kort med spinat, ricotta og basilikum. Rør salt, peber og paprika i.

Fjern evt. fedtklumper og sener fra kyllingefileterne, og skær "lommer" på langs af kyllingen, som var det en hasselbackkartoffel. Fyld lidt af spinatblandingen i hver lomme, og drys med revet ost.

Placer kyllingenfileterne på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ovnen ved 200 grader i ca. 25-30 minutter, eller til de er gennemstegte.