

KYLLING MED CORNFLAKES I OVN

Saftig kylling med en sprød overflade af cornflakes og parmesan. Nemt at tilberede i ovnen.

-

Til

- ca. 700 g kyllingebryster
- 60 g smør
- ca. 7 dl cornflakes
- 50 g revet parmesanost
- salt
- peber

Skær kyllingebrysterne i store strimler.

Smelt smørret ved lav varme i en gryde.

Knus cornflakes - det nemmeste er at komme dem i en frysepose, og så bruge en kagerulle til at knuse dem.

Bland revet parmesan, salt og peber sammen med de knuste cornflakes.

Dyp kyllingestrimlerne i det smeltede smør, og dernæst i cornflakes-blandingen. Læg dem på en bageplade med bagepapir.

Bag i ovnen ved 175 grader i ca. 25 minutter, eller til kyllingen er gennemstegt. Sæt evt. ovnen på varmluft de sidste 5 minutter, for at gøre dem sprøde.

Server f.eks. med grøntsager og ris, kartofler eller pasta.

