

KYLLINGEBRYST MED OST

Gør lækre kyllingebryster endnu mere lækre. Det gøres nemt ved at tilføje pesto, en eminent smagsgiver og cremet ost, som smelter i ovnen og giver en nærmest kosmisk konsistens. Retten er en super hovedret, mættende, proteinrig, fuld af smag og kan serveres med det meste tilbehør.

•

Til

- 4 kyllingebryster
- rød pesto
- pikantost

Skær en lomme i hvert kyllingebryst. Smør den indvendige side med pesto og kom en skefuld ost i. Læg kyllingebrysterne i et ildfast fad. Smør pesto på den udvendige side.

Kom kyllingestykkerne i ovnen ved 200 grader i cirka 30-40 minutter.

