

Kyllinge-cordon bleu

mandag 5. Oktober 2020

Ingredienser

2 kugler frisk mozzarella
1 bundt basilikum
4 skiver serranoskinke
4 kyllingebrystfileter
kødnåle

PANERING

2 æg
2 dl rasp
1½ tsk. salt
friskkværnet peber
1 dl hvedemel
smør og olie til stegning

Fremgangsmåde

Del de 2 mozzarellakugler, så du får i alt 4 stykker. Læg 3 basilikumblade på hvert stykke ost, og vikl serranoskinke omkring ostestykkerne.

Skær en dyb lomme i hver kyllingefilet. Læg forsigtigt ostestykkerne ind i lommerne, og luk hullet med kødnåle.

PANERING

Pisk æg sammen i en dyb tallerken.

Bland rasp, salt og peber i en anden dyb tallerken.

Hæld mel i en tredje tallerken. Vend først de fyldte kyllingebrystfileter i mel. Vend dem dernæst i sammenpisket æg og til sidst i rasp. Steg kyllingestykkerne på en pande i rigeligt smør og olie i ca. 10 minutter på hver side, til de er flot gyldne og gennemstegte.