

Kyllingeruller med soltørret tomat og sennepssauce

Mandag 7. januar. 2019

Ingredienser

6 kyllingefileter

Salt, peber

6 spsk. Bonjour med tomat

6 spsk. Hakkede soltørrede

Tomater

6 skiver skinke

Spinatblade

Sennepssauce

1½ dl vand

¼ liter Madlavningsfløde 8%

1 spsk. dijonsennep

¼ tsk. sukker

1 tsk. groft salt

friskkværnet peber

Pasta

Koges efter anvisning på
pakken

Fremgangsmåde.

Kyllingefileterne flækkes og bankes fladt ud.

Læg skinken ud taglagt på bordet, kyllingen lægges på.

Krydres med salt og peber.

Rør rundt i osten og smør 1spiseskefuld på hvert bryst.

Kom soltørret tomat og spinat på.

Rul kyllingen stramt sammen med skinken rundt om, skær rullen i 2- 3 skiver og sæt en tandstikker i til at holde sammen på den.

Brun rullerne på en pande i lidt olie.

Herefter i ovnen ca. 10 minutter v. 175 grader

Sauce

Kom vand, fløde, sennep, sukker, salt og peber i panden og bring saucen i kog under omrøring. Kog den ved jævn varme, stadig under omrøring, i ca. 1 min. Smag sennepssaucen til med lidt hønsebouillion.

Kan grilles, men så skal rullerne pensles med lidt olie inden stegning