

Pikant kylling i fad

Mandag 11. marts 2024

Ingredienser

150 gram bacon - i tern
450 gram kyllingebryst filet
2 skalotteløg
1 stor porre - eller 2 mindre
3 fed hvidløg

200 gram broccoli - i små
buketter, evt. fra frost

2 røde peberfrugter

½ potte timian

1 dåse hakkede tomater

2 spiseskefulde tomatpasta

200 gram pikant flødeost
2 dl fløde
salt og friskkværnet peber

**Serveres med Ris, der koges efter
anvisning på posen**

Fremgangsmåde

Bacontern steges næsten sprøde på en varm pande. Tilsæt eventuelt lidt olie, hvis baconen steges for tør. Kommes i et ildfast fad eller bradepande.

Kyllingefileterne skæres i tyndes trimler, og brunes på panden. Krydr med salt og peber og kom kødet i fadet.

Finthakkede skalotteløg og hvidløg sautes i en sjat olie på panden sammen med porrer i tynde skiver. Det tager et par minutter, men varmen må ikke være for høj, så det tager farve.

Peberfrugter i mindre tern kommes så ved sammen med broccolibuketter, og der steges videre et par minutter mere.

Tilsæt nu også frisk timian (pluk bladene af og undgå stive stilke), hakkede tomater, tomatpasta, pikant flødeost og fløde. Lad det koge 4-5 minutter og smag til med salt og peber.

Hæld det i fadet og vend det hele forsigtigt rundt.

steges færdig i en forvarmet ovn ved 180 grader varmluft, i ca. 25. minutter.