

# Kylling i cremet soltørret tomatsovs

## Mandag 24. september

### Ingredienser

8 store fed hvidløg, hakket  
2 glas soltørrede tomater i tern  
2 spsk. olivenolie (enten fra glas med soltørrede tomater, eller bare bruge olivenolie)  
paprika (bare en lille smule)  
6 store kyllingebryster, halveret vandret (hvis kyllingebrysterne ikke er ret store, skal de ikke halveres, og der skal bruges 12)  
½ chorizo pølse i tern  
½ l piskefløde  
½ l sødmælk  
200 gram revet mozzarella ost  
salt og peber, efter smag  
2 tsk. basilikum (hvis du bruger tør basilikum), hvis du bruger frisk basilikum, skal du tilføje mere, plus lidt til pynt  
1/4 tsk. chili flager (mindst, tilføj mere efter smag)  
2 pk. bacon i strimler, skåret i tern og stegt sprøde

### Tilbehør

Perlebyg

### Fremgangsmåde.

Hæld de soltørrede tomaterne i en sigte, Gem lidt af olien til tilbedring  
I en stor gryde, på medium varme, sauter chorizo pølse i tern.  
Kom et par spsk. olie fra tomaterne ved. Tilsæt hvidløg og soltørrede tomater og steg med i et par minutter, indtil hvidløget er duftende.  
Krydr kyllingebrysterne, med salt, peber og paprika. Er de store så halver dem.  
Fjern pølse, soltørrede tomater og hvidløg fra panden, efterlade olien, og tilsæt kyllingebrysterne, og steg dem ved medium varme i cirka 5 minutter på hver side. De behøver ikke gennemsteges, da de skal have ½ time i ovnen.  
Læg kyllingen i et ildfast fad.  
Tilsæt piskefløde og lad det koge op.  
Kom den revne mozzarella ost i under konstant omrøring, indtil osten er smeltet, skru straks ned så det kun simrer.  
Tilsæt mælken gradvist, mens der bliver rørt i sovsen, til den er pæn og glat. Lad det småkoge.  
Kom pølse, soltørrede tomater og hvidløg tilbage i sovsen. Smag til med basilikum og chili flager, salt og peber.  
Hæld sovsen over kyllingebrysterne og sæt det i ovnen ved 175 grader varmluft i 30 min.  
Ved servering pynter du med den sprøde bacon og frisk basilikum.  
Baconen skæres i tern og steges i ovnen på et stykke bagepapir, hæld det i en sigte for at hælde fedtet fra.  
Server gerne ris til.