

INDBAGT KYLLINGEBRYSTFILET

4 personer

4 kyllingebrystfileter

6 skiver landskinke

4 plader butterdej

200 g champignon

200 g friskost

Frisk purløg

Salt

Peber



Rul butterdejspladerne ud og skær dem i fire stykker. Skær en stor lomme i hver kyllingebrystfilet.

Rens champignonerne og skær dem i skiver. Svits dem i lidt smør og krydr med salt og peber. Rør champignonerne sammen med friskosten samt purløg og fyld cremen i lommerne på kyllingebrystfileterne. Pak dem ind i landskinke, så lommerne holdes lukket og dernæst i butterdej. Bag pakkerne 25-30 min. ved 220°.

Server salat eller dampede grøntsager til.