



Oppskrift

Baconsurret kylling



Kylling surret med bacon er middagstipset for helgemat! Saftig kylling og bacon er sikker vinner! Slik ovnsbaker du kyllingen med bacon.

1

Slik gjør du

Surr baconet rundt hver kyllingfilet. Fest dem med tannpirkere.

Sett formen midt i ovnen og stek på 200 °C i 20–25 minutter, eller til filetene har en kjernetemperatur på 68 °C og har fått en gyllen farge.

2

Lag saus

Kok opp kraften fra den ildfaste formen med litt vann, og tilfør fløten for å lage saus.

3

Servering

Server med ovnsbakte poteter og og saus.

Godt å drysse litt timian over!

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	4 stk
PRIOR kyllingbacon	8 strimler
Fløte	1,5 dl
Salt & Pepper	
Poteter	8 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose