

Fylld kycklingfilé

Det här goda receptet på kycklingfilé fyllt med vitlöksost och persilja kommer från matappen **Koka ihop**. Där finns 16 000 olika recept och det går att få pushnotiser med dagens recept.



Fylld kycklingfilé

4 portioner

- 4 st kycklingfiléer
- 125 g vitlöksost
- 2 msk hackad persilja
- 1 nypa salt
- 1 nypa peppar
- 1 msk smör (eller margarin)
- 2,5 dl matlagingsgrädde
- 1 msk kycklingfond
- 1 msk kinesisk soja
- 8 st körsbärstomater

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en ficka i varje filé och fyll med en klick vitlöksost och hackad persilja. Fäst med tandpetare. Krydda med salt och peppar, och bryn i smör. Lägg över i en form.

Blanda grädde, fond, soja och resten av vitlöksosten i stekpannan och låt koka upp. Häll över kycklingen och in i ugnen ca 15 minuter. Strö över tomater och in i ugnen 5 minuter till. Servera med klyftpotatis och sallad.