



Italiensk inspireret Brystfilet

Ingredienser / 2 personer

1 kyllingebryst (300 g) fra Hopballe

50 g. serrano skinke

1 fed hvidløg

1/2 rød chili

1/2 citron - skallen heraf

Bredbladet persille - 1 håndfuld

Salt og peber

Fremgangsmåde:

- Tænd ovnen på 200 grader varmluft
- Skær et dybt snit ned gennem skindet på langs af brystfileten, og krydr godt med salt og peber
- Hak serrano, persille, chili og hvidløg og bland sammen med revet citronskal.
- Fyld brystfileten med det lækre fyld, og steg den i ovnen i 30 min.
- Lad brystfileten hvile i 5-10 minutter, og skær der i skiver.
- Server evt. med ovnristede kartofler, gulerødder og rødbeder og en lækker hvidløgsdip.