



4 pers

- 4 stora eller 6 små kycklingfilèer
- ½ tsk hel svartpeppar
- ½tsk hel vitpeppar
- ½ tsk hel grönpeppar
- ½tsk hel rosèpeppar
- ½tsk salt
- 1 dl rödvin
- 2 dl grädde
- 100 gr dessertost (konjak/peppar eller enbart peppar)
- 3 msk kinesisk soya
- 250 gr frysta champinjoner

Gör så här:

Krossa pepparkornen grovt i en mortel och blanda med saltet. Stek fileerna i smör ca 4 min på varje sida och krydda med pepparblandningen. Lägg filèerna i en ugnsfast form.

Vispa ur stekpannan med vinet och spara det.

Smält osten tillsammans med grädden i en kastrull på ej för stark värme, tillsätt rödvinsskyn och soyan och håll såsen över filèerna.

Gratinera i 250 gr i ca 15 min.

Tillaga svampen enl. anvisningen på påsen och fördela sedan över den färdiga kycklingen.

OBS: Går att förbereda dagen innan.

Servera med en sval grönsallad till.