



För fyra personer

- 4 kycklingfilèer
- smör
- 2 vitlöksklyftor
- 6 marinerade, saltorkade tomater
- 2½ dl kesella, 250 gr
- 1½ msk fransk senap
- ½ msk honung
- 2 msk finhackad timjan
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 8 salamiskivor
- 1 paket bacon, 140 gr

Gör så här:

Smält matfettet i en stekpanna. Om du ska använda träspett så lägg dessa i blöt.

Bryn filèerna runt om i matfettet. Låt svalna och skär en ganska djup ficka i dem.

Skala och finhacka vitlöken. Hacka de saltorkade tomaterna.

Blanda kesella, vitlök, senap, honung, hackade tomater och timjan. Smaka av med salt och peppar.

Stoppa in salamiskivorna i filèerna och fördela hälften av kesellaröran på dem. Resten av röran serverar du till.

Linda 1 - 2 baconskivor runt varje kycklingfilè. Fäst samman med tandpetare eller träspett

Stek filèerna mitt i ugnen i 15 min i 200 gr värme

Servera med t.ex klyftpotatis och resten av kesellaröran till.