



4 port

- 4 kycklingfilèer
- 50 g finhackad rökt skinka
- 2 dl creme fraiche
- 2 msk hackad persilja
- 1 tsk fransk senap
- 2 dl riven lagrad ost
- ½ tsk salt
- 1 krm vitpeppar

Sätt ugnen på 225 gr.

Lägg kycklingfilèerna i en smord ugnssäker form. Krydda med salt och peppar.

Blanda creme fraiche, hackad skinka, persilja, senap och riven ost.

Bred blandningen över kycklingen.

Stek i mitten av ugnen i 20-25 min.

Servera med smörfräst spenat och klyftpotatis.