



4 port

- 4 st kycklingfilèer
- 2 paket bacon
- 1 purjolök
- 1 röd och 1 gul paprika
- 3 dl grädde
- 1 tärning hönsbuljong
- 1 burk Creme Bonjour
- salt och peppar

Skär filèerna i bitar och bryn dem.  
Dela bacon i småbitar och stek dem lätt.  
Gör detsamma med purjon och paprikan.

Blanda grädde, buljongtärning, creme Bonjour och kryddor och låt det koka upp.  
Lägg i de övriga ingredienserna och låt allt småkoka i ca 10 min.

Lägg allt i en form och låt den stå ugnen i 200 gr i 25 min.