



Kycklingbröst med serranoskinka och majscrêpes samt rostad vitlöksås

4 portioner

4 kycklingbröst
2 msk olja
4 skivor serranoskinka
100 g späd spenat

Krydda kycklingen med salt och peppar.
Bryn i olja runt om och baka klar i ugn på
150 grader i cirka 12 minuter.
Låt vila i 10 minuter.

Vid servering: dela kycklingbrösten på mitten
och lägg en skiva skinka och spenat över.

Majscrêpes

75 g vetemjöl
2 ½ dl mjölk
1 ägg
1 msk smör, smält
1 tsk curry
1 nypa salt

Crêpes: Blanda ihop mjöl, curry, mjölk, salt,
smör och ägg till en slät smet och stek tunna
crêpes i teflonpanna.

Fyllning: stek majs och salladslök i smör.
Smaksätt med salt och peppar.

Fördela majs och prästosten på dina
crêpes och rulla ihop dem. Lägg dem på en
plåt och baka klart i ugn på 200 grader i
5 minuter eller till de är gyllenbruna.

Fyllning

4 dl Green Giant majskorn
3 salladslökar, strimlade
1 dl prästost, riven
1 msk smör

Rostad vitlöksås

2 msk olivolja
3 vitlöksklyftor
3 dl kycklingbuljong
1 dl vitvin
1 dl grädde
1 citron

Skiva vitlöken tunt och rosta i olivolja
tills löken får en gyllenbrun färg. Tillsätt
kycklingbuljong och vin och koka ihop. Häll
i grädden och mixa såsen slät. Smaka av
med salt, peppar och citronjuice.

Mixa såsen skummig innan servering.

