

## Anders chilikylling



### Ingredienser:

- 3 porrer
- 500 g champignoner
- 600 g kyllingefilet
- 125 g bacon I skiver
- 5 dl madlavningsfløde 18%
- 70 g tomatpure
- Mælk, salt, peber, sød chilisaUCE og hvidløg

### How to:

1. Rens porrene og skær dem i tynde skiver, læg dem i et ildfast fad
2. Rens champignon og skær dem i skiver og lig dem oven på porrene
3. Læg bacon henover
4. Skær kyllingefilet i strimler og lig dem oven på
5. Hæld chilisaUCE over sammen med pure, fløde og lidt mælk, til det er helt dækket
6. Tilsæt salt og peber og lidt hvidløg
7. 200 grader i alm ovn, i en time

Serveres med ris og flute