

Flyvende Jacob 4 pers



Ingredienser:

- 600 g kyllingefilet
- 150 g bacon
- Smør til stegning
- 4 dl piskefløde
- 2 dl Mosede tomater
- 1 spsk paprika
- 1 tsk cayennepeber
- Salt og peber
- 2 forårsløg
- 1-2 bananer
- 1 dl saltede peanuts

How to:

1. Opvarm ovnen til 200 grader
2. Steg bacon på en pande, til det er gyldent
3. Skær kyllingefileterne i tern og steg dem på panden med bacon
4. Kom de stegte kyllinge og bacon stykker i et smurt ovnfast fad
5. Pisk fløden til let skum og bland den med mosede tomater, paprika, cayennepeber, salt og peber
6. Hæld sovsen over det hele i fadet, bag det i 25 min
7. Snit forårsløg og skær bananer i skiver og anret i små skåle, sammen med peanuts.