

Joans score kylling 4 pers



Ingredienser:

- 500 g kyllingeinderfilet
- 1 spsk olie
- 100 g seranoskinke
- 250 g champignon
- 1 bundt forårsløg
- 1 rød peber
- 2 fed hvidløg
- 250 ml fløde 8%
- 1 dåse hakkede tomater
- Salt, peber og paprika

How to:

1. Brun hurtigt kyllingestykkerne i olien og kom dem i et ovnfast fad
2. Riv skinken i små stykker og kom dem over kyllingen
3. Skær svampe i skiver og rist på panden
4. Skær forårsløg, peber og hvidløg i tern, rist det med svampene
5. Fordel det over kyllingen
6. Bland tomater, fløde og krydderier og hæld det over kyllingen
7. Sæt det i ovnen ved 200 grader i 30 min

Server med ris